



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

**“PROPUESTA DE RECETARIO DE REPOSTERÍA INNOVADORA
CON USO DE FRUTAS TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE
CUENCA, COMO UN APORTE A LA COCINA LOCAL”**

**Monografía Previa a la Obtención del título de Licenciado en
Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas**

Director:

DAVID QUINTERO MALDONADO MSC.

Autor:

ALEX GUSTAVO INGA CUVI

CUENCA – ECUADOR

2016



RESUMEN

El presente trabajo monográfico tiene como objetivo diseñar una propuesta de recetario de repostería de innovación a base de frutas tradicionales de la ciudad de Cuenca, como un aporte a la cocina local. Para alcanzar dicho objetivo, fue indispensable realizar una investigación de las frutas tradicionales, estudiando su sabor, textura, color, duración, así como sus características organolépticas, además de desarrollar nuevas técnicas innovadoras en base a la creación y presentación de los postres, considerando las actuales tendencias de repostería. Así mismo, se reconoció y analizó cada una de las frutas seleccionadas para las respectivas pruebas de creación de nuevas recetas de postres. Para ello se hizo uso de los métodos exploratorio, analítico-descriptivo, experimental y cualitativo, así como de técnicas de la investigación bibliográfica documental y la observación. Como resultado del presente estudio se obtuvo una propuesta de repostería innovadora basada en las cinco frutas seleccionadas, descrito su proceso de elaboración y su consiguiente presentación.

Palabras claves: repostería innovadora, frutas tradicionales, gourmet, características organolépticas.



ABSTRACT

This monograph was to design a proposal for innovation pastry recipes based on traditional fruits of the city of Cuenca, as a contribution to the local cuisine. To achieve this objective, it was essential to carry out an investigation of traditional fruits, studying its flavor, texture, color, length and its organoleptic characteristics, and develop new innovative techniques based on the creation and presentation of the desserts, considering the current trends pastries. Likewise, it was recognized and analyzed each of the selected for the respective tests creating new recipes fruit desserts. For this use was made of the exploratory, descriptive analytical, experimental and qualitative methods and techniques of documentary bibliographical research and observation. As a result of this study a proposal for innovative pastries based on the five selected fruits was obtained, described its manufacturing process and its subsequent presentation.

Keywords: innovative pastries, traditional fruit, gourmet, organoleptic characteristics.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

RESUMEN	1
ABSTRACT	2
ÍNDICE DE CONTENIDOS	3
ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN	5
ÍNDICE DE TABLAS	6
CLAUSULAS	7
AGRADECIMIENTOS	9
DEDICATORIA	10
INTRODUCCIÓN	11
CAPÍTULO I	13
REPOSTERÍA CREATIVA	13
1.1. La Gastronomía	13
1.1.1. Definición e importancia	13
1.2. La Repostería	15
1.2.1. Definición y características	15
1.2.2.1. Repostería tradicional	22
1.2.2.1. Repostería innovadora	25
2.1. Análisis del sabor	31
2.1.1. Babaco	31
2.1.2. Durazno	33
2.1.3. Frutilla	35
2.1.4. Tomate de árbol	37
2.1.5. Mora	38
2.2. Análisis de la textura	40
2.2.1. Babaco	40
2.2.2. Durazno	40
2.2.3. Frutilla	41
2.2.4. Tomate de árbol	42
2.2.5. Mora	42
2.3. Análisis del color	43
2.3.1. Babaco	44
2.3.2. Durazno	45



2.3.3. Tomate de árbol	46
2.4. Análisis de la duración	48
2.4.1. Babaco	49
2.4.2. Durazno	50
2.4.3. Frutilla	50
2.4.4. Tomate de árbol	51
2.4.5. Mora.....	52
CAPÍTULO III	60
PROPUESTA DE REPOSTERÍA INNOVADORA CON CINCO FRUTAS TRADICIONALES DE CUENCA.....	60
3.1. Ficha.....	60
3.2. Evaluación de los postres.....	104
Conclusiones y Recomendaciones	106
Conclusiones	106
Recomendaciones	108
BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA.....	109
ANEXOS	114

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1: Piedra de moler europea introducida en América	14
Ilustración 2: Repostería en la época clásica	16
Ilustración 3: La Repostería en los conventos.....	18
Ilustración 4: Equipos básicos de repostería	20
Ilustración 5: Ingredientes básicos de repostería	21
Ilustración 6: Repostería tradicional, dulce de higos	25
Ilustración 7: Repostería innovadora.....	28
Ilustración 8: Repostería a base de frutas, cocada esmeraldeña	30
Ilustración 9: Familia del babaco, Carica y Familia Vasconcella	32
Ilustración 10: Babaco sabor.....	33
Ilustración 11: Familia Rosaceae	34
Ilustración 12: Durazno, sabor	35
Ilustración 13: Familia Rosáceas, Fragaria Sp y otros	36
Ilustración 14: Frutilla, sabor	37
Ilustración 15: Tomate de árbol, sabor.....	38
Ilustración 16: Mora, sabor	39
Ilustración 17: Babaco, color.....	45
Ilustración 18: Durazno, color	46
Ilustración 19: Tomate de árbol, color	47
Ilustración 20: Mora, color.....	48

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.	60
Tabla 2.	61
Tabla 3.	63
Tabla 4.	64
Tabla 5.	66
Tabla 6.	67
Tabla 7.	69
Tabla 8.	70
Tabla 9.	72
Tabla 10.	73
Tabla 11.	75
Tabla 12.	76
Tabla 13.	78
Tabla 14.	79
Tabla 15.	81
Tabla 16:	82
Tabla 17:	84
Tabla 18.	85
Tabla 19.	87
Tabla 20.	88
Tabla 21.	90
Tabla 22.	91
Tabla 23.	93
Tabla 24.	94
Tabla 25.	96
Tabla 26.	97
Tabla 27.	98
Tabla 28.	99
Tabla 29.	101
Tabla 30.	102
Tabla 31. Evaluación de la gelatina de mora	104
Tabla 32. Evaluación al Cheesecake de tomate	104
Tabla 33. Evaluación al caviar de fresa y arroz con leche	104
Tabla 34. Evaluación a las tres leches de durazno	105
Tabla 35. Evaluación al mousse de babaco	105

CLAUSULAS



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Alex Gustavo Inga Cuvi "Propuesta de recetario de repostería innovadora con uso de frutas tradicionales de la ciudad de Cuenca, como un aporte a la cocina local", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca 10 de mayo del 2016



Alex Gustavo Inga Cuvi

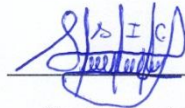
1900498500



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Alex Gustavo Inga Cuvi "Propuesta de recetario de repostería innovadora con uso de frutas tradicionales de la ciudad de Cuenca, como un aporte a la cocina local", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de (título que obtiene). El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor/a

Cuenca 10 de mayo del 2016



Alex Gustavo Inga CUVI

1900498500



AGRADECIMIENTOS

Agradezco infinitamente al creador por iluminarme en todo el camino de mi vida, por darme sabiduría, entendimiento, conocimiento y la fuerza necesaria para poder seguir en la lucha a la culminación de una meta propuesta.

A la Universidad de Cuenca por darme la oportunidad de formar parte de ella y convertirme en un profesional.

A mi director de tesis, David Quintero Maldonado MSC por su dedicación y sus conocimientos, experiencia, tiempo y motivación ha logrado ayudarme a culminar mi trabajo final con éxito.

A mis padres y familia que estuvieron en todo momento brindándome su apoyo, experiencia para poder lograr terminar una meta propuesta en mi vida la cual sin su ayuda y su apoyo no hubiese sido posible la terminación del trabajo final.

De igual manera a todos mis profesores quienes me impartieron sus conocimientos, experiencias y brindarme su apoyo profesional.

A mis amigos con los cuales compartí muchos momentos agradables durante toda mi carrera universitaria, las cuales me enseñaron muchas experiencias que podré aplicar en la vida.

A una persona que ha estado presente todo el tiempo aunque no ha estado presente físicamente, pero siempre su apoyo y preocupación dándome ánimos, diciéndome que todo es posible si uno se dedica y por todo lo que ella significa en mi vida y lo especial que la hace diferente gracias Katherine te quiero mucho.



DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo a mis padres, los cuales son reflejo de lucha, esfuerzo dedicación, perseverancia, constancia del día a día, la cual veo en ellos el nunca darme por vencido y seguir su ejemplo, ya que gracias a ellos fue posible la terminación de un trabajo y una meta propuesta al inicio de la carrera la cual está llegando a su culminación.

Los valores los cuales me inculcaron el día a día para llegar a ser una persona de bien tanto para la vida profesional como en la sociedad.

INTRODUCCIÓN

Esta investigación busca indagar sobre las posibilidades gastronómicas que traen consigo frutas características de la ciudad de Cuenca en la elaboración de una repostería innovadora. Nace de la necesidad de dar una respuesta gastronómica a las exigencias cada vez mayores de los comensales locales y extranjeros, quienes buscan disfrutar de nuevas experiencias culinarias al momento de probar un postre, un pastel o un dulce cualquiera. La presente propuesta consiste en diseñar un recetario de repostería innovadora, basada en la utilización de cinco frutas características de la ciudad de Cuenca: babaco, durazno, frutilla, mora y tomate de árbol.

Con el presente proyecto de investigación se busca enriquecer la cultura gastronómica de la ciudad de Cuenca, a través de la revalorización de aquellos productos propios de la zona que han sido relegados de la elaboración de la repostería de calidad, la cual ha optado, por lo general, por materias primas de origen foráneo. Con ello, se logra una complementación entre la realidad agrícola del cantón Cuenca y las propuestas gastronómicas desarrolladas en la localidad, alcanzándose un enriquecimiento cultural que beneficia a la sociedad en sí.

La factibilidad del presente proyecto, así como el cumplimiento de cada una de sus fases, se encuentran asegurados en razón de que se cuenta con los recursos académicos, humanos y económicos, los mismos que permitirán alcanzar cada uno de los objetivos planteados en el presente estudio. La ciencia gastronómica local y nacional contará con una fuente de información de suma relevancia, la que podrá ser empleada como punto de partida para otras experiencias gastronómicas futuras.

Como objetivo del presente estudio se planteó: Proponer un recetario de repostería de innovación a base de frutas tradicionales de la ciudad de Cuenca y como aporte a la cocina local. A su vez, los objetivos específicos son: Analizar las frutas seleccionadas, considerando su sabor, textura, color, duración, así como sus características organolépticas; desarrollar nuevas técnicas innovadoras en base a la creación y presentación de los postres, considerando las actuales tendencias de repostería; diagnosticar las propiedades gastronómicas de cada una de las frutas seleccionadas, aplicando distintas pruebas de creación para las nuevas recetas de postres.

La presente investigación posee un impacto fundamentalmente cultural, pues sus resultados contribuirán a ampliar el recetario local de la ciudad de Cuenca y de la



Provincia. Así, con las propuestas de repostería innovadora basada en las frutas seleccionadas la ciudadanía contará con nuevas propuestas culinarias que enriquecerán el acervo cultural de la ciudad y de la región, todo lo cual redundará en beneficio de quienes se desempeñen alrededor de los servicios gastronómicos, así como de la ciudadanía en general.

Para cumplir los objetivos y propósitos del presente estudio se diseñó una metodología con alcance exploratorio, puesto que se efectuará una primera aproximación (de ahí su carácter exploratorio) a las particularidades de ciertas frutas propias del cantón Cuenca y sus riquezas gastronómicas que bien podrían utilizarse en el diseño y elaboración de postres y dulces originales y exquisitos. Al mismo tiempo el estudio será analítico y descriptivo, pues se describirán las particularidades y propiedades que facilitan el conocimiento sobre las características de las frutas seleccionadas.

Posterior a la descripción de dichas particularidades se procede a realizar un análisis de los aspectos sobresalientes de las frutas que volverían idónea su incorporación a un recetario de repostería. Es experimental en razón de que se desarrollarán varias pruebas con las frutas previamente seleccionadas, así como será necesario realizar varios ensayos para obtener la propuesta gastronómica definitiva. La monografía es esencialmente cualitativa, puesto que se basa en principios teóricos cuyo fin es la recolección de datos que son no cuantitativos, con el propósito de explorar el objeto investigado. Será, así mismo, una investigación bibliográfica y lincográfica, debido a que se procederá a la selección y estudio de los aportes teóricos relevantes al tema de investigación, lo que ayudará a sustentar, de mejor manera, cada uno de los pasos que se realizarán a lo largo de la investigación.



CAPÍTULO I

REPOSTERÍA CREATIVA

1.1. La Gastronomía

1.1.1. Definición e importancia

Antes de definir y dar a conocer la importancia que tiene la gastronomía, es importante hacer un pequeño acercamiento a la historia de esta. Para la mayoría de los seres humanos, comer es una necesidad biológica y, qué mejor si se puede elegir el qué y cuánto se come, esto se convierte en un verdadero placer. Según los estudios antropológicos y paleontológicos se ha demostrado que, desde sus inicios, el ser humano ha tenido un comportamiento innato con respecto a la alimentación.

Desde el hombre primitivo se ha demostrado que la alimentación siempre ha sido indispensable para el desarrollo del mismo. Aunque a un principio el hombre se dedicaba a buscar semillas y vegetales, con el agotamiento de sus energías, se dio cuenta que las proteínas eran indispensables; por lo tanto, incrementó a su dieta la ingesta de todo tipo de carnes. La dieta carnívora, según Armendáriz (2013), permitió la evolución de una masa cerebral muy superior a la del resto de especies. Siguiendo esta nueva dieta, el ser humano empezó con la actividad pastoril, la que le permitió seleccionar las especies más apropiadas para la alimentación, igualmente las apropiadas para el pastoreo, dando inicios a la ganadería.

Con la domesticación del fuego, la cocina evolucionó, pues, la carne, frutos y vegetales se transformaban cuando eran llevados al fuego, aportando con grandes beneficios:

- Transformaba el sabor de los alimentos y los hacía más apetecibles.
- Permitía que muchos alimentos sean comestibles que en estado crudo no lo eran, así como la exclusividad del consumo frente a otras especies competidoras.
- Prolongaba la durabilidad de algunos alimentos.
- El fuego facilitaba que muchos organismos patógenos sean inofensivos para la salud.

Otro hallazgo importante para la historia de la cocina es la combinación del fuego con el agua. La combinación de estos dos elementos fue tan importante, ya que, el ser humano tuvo la facilidad para preparar alimentos. Estos, al ser mezclados con agua se

transformaban en una masa que se llevaba al fuego y, al final eran unas deliciosas pastas o tortas.

Ahora, en Ecuador la gastronomía, por ende la repostería, data períodos prehispánicos, inclusive antes del Imperio Inca. Según muchos historiadores, los primeros ecuatorianos se alimentaban de productos locales como fréjol, maíz, quinua, chocho, frutas como la chirimoya y la guaba, así también con caracoles y algunos gusanos. Estos pobladores se dedicaban a la caza y recolección, por lo que es probable que muchos de los alimentos hayan sido consumidos crudos.

Así como en el resto del mundo, con el descubrimiento del fuego y la fusión entre este y el agua, los primeros pobladores desarrollaron la gastronomía prehispánica, ya que, se hallaron cerámicas en donde se cocinaban los alimentos, también botellas en donde se recolectaba el agua. Por otra parte la agricultura y la ganadería empiezan a desarrollarse en el territorio.

Vasco (2013) explica que con la conquista Inca, la cocina ecuatoriana tuvo una gran influencia, en cuanto a artefactos, productos y técnicas. Uno de los primeros rasgos gastronómicos en Ecuador es el locro, y en cuanto a sabores dulces, se destacan: mazamorras de maíz, maíz y maní tostados, humitas, tortillas, miel y chicha.

Durante el periodo de colonización española, en los primeros monasterios se empezaron a sembrar frutas como el durazno, uvas y olivos, por lo que se cree que tuvo origen el vino y la cerveza. Así mismo, los sacerdotes enseñaron a los indígenas a faenar cerdos, y a preparar diferentes productos con las vísceras de estos animales, ya que la carne, sobre todo la de cerdo, era importante en la época colonial.

Otro aporte fue la utilización del trigo molido que luego se convertía en harina para preparar pan. La conquista española fue fundamental para el desarrollo de la cocina ecuatoriana, pues los españoles introdujeron tecnología como molinos y piedras de moler, además de técnicas de adobo y marineo.



Ilustración 1: Piedra de moler europea introducida en América

Fuente: Acero, Carlos

Disponible: <http://vientoestereo.com/EnVivo/la-piedra-europea-que-traieron-a-la-hacienda-los-molinos/>



En el afán de marcar la importancia de clases, los españoles dividieron la comida para tres sectores: reyes, burgueses y pueblo. En la comida para los reyes, los productos derivados del cerdo eran los principales. La comida destinada a los burgueses se servía en tres secciones: entrada (locros), plato fuerte (carne) y un postre cuajado (queso, flan, arroz con leche) o pan con miel. La cocina destinada para el pueblo eran: pan, tortas y gachas.

Poco después, la cocina popular fue insertándose en los bufetes de la Real Audiencia de Quito, ya que, reyes y comarcas contrataban a mujeres indígenas con el fin de que preparen los platillos que ellos debían de servirse, incluidos los alimentos que consumían las personas del pueblo. Al finalizar el siglo XVI, las mujeres indígenas entraron a las cocinas de los monasterios, en donde aprendieron a preparar helados y postres, en especial los de origen árabe como: alfajor, arepa y alfeñique.

Hoy en día se considera que la gastronomía, incluidas todas sus ramas, entre ellas la repostería, es el puente de relación entre la cultura y los alimentos, convirtiéndola en un oficio de importante necesidad. Se puede decir que es una de las tantas expresiones que tiene una cultura, así como el lenguaje, la religión, la tecnología, entre otros, la gastronomía también da a conocer las formas de vida de un grupo social. Cuando se estudia este concepto se suele relacionar directamente con el arte culinario y, de igual manera, se piensa que toda persona que cocina es un profesional en gastronomía. Estos dos aspectos son totalmente equívocos en el imaginario social, pues tanto el arte culinario como el chef son dos elementos propios de la gastronomía, aspectos como cocinar y cocinero son simples roles de supervivencia humana.

1.2. La Repostería

1.2.1. Definición y características

El Instituto Culinario de México (2011, pág. 1) señala que repostería es:

La parte de la cocina dedicada a la elaboración y decoración de pasteles, postres y dulces. Se trata de una de las partes de la gastronomía que exigen más exactitud y precisión en el uso de ingredientes y técnicas; por lo tanto una de las áreas más complicadas. Sin embargo el resultado siempre es satisfactorio; se trata de una combinación de virtudes y aplicación de métodos en los que sabor y presentación llevan un mismo cuidado escrupuloso para lograr delicias.

Es decir, es una de las ramas gastronómicas más precisas, ya que requiere de buen manejo de materiales e ingredientes, porciones y técnicas, que se expresan en los resultados, mediante la presentación y el sabor. Antes de continuar con la importancia de la repostería, es necesario hacer algunas anotaciones breves. Esta rama deriva de la gastronomía y ha estado presente desde hace algún tiempo en la historia de la humanidad.

Al igual que en la gastronomía, los diferentes hallazgos permitieron que la repostería evolucione, por ejemplo: el fuego y el agua permitieron elaborar masas y dulces, así como la actividad agraria permitió adquirir elementos otorgados de la naturaleza como frutas y savias dulces, y aquellos productos brindados por algunas especies animales como huevos y leche.

Mejía (2011, págs. 17-18) indica que el origen de la repostería se remonta hacia 5.000 años a.C. cuando surgió la idea de preparar una masa de harina, leche y miel, la misma que era secada al sol y su sabor encantaba a los residentes de los Palacios Reales, esta masa fue conocida como pan, siendo el primer producto repostero preparado por el hombre. La autora señala que, además del trigo, los griegos incorporaron otros ingredientes para preparar masas, como: arroz, cebada, centeno, frutos secos y aceites; y más tarde los romanos mejoraron las máquinas y los procesos para preparar pan.

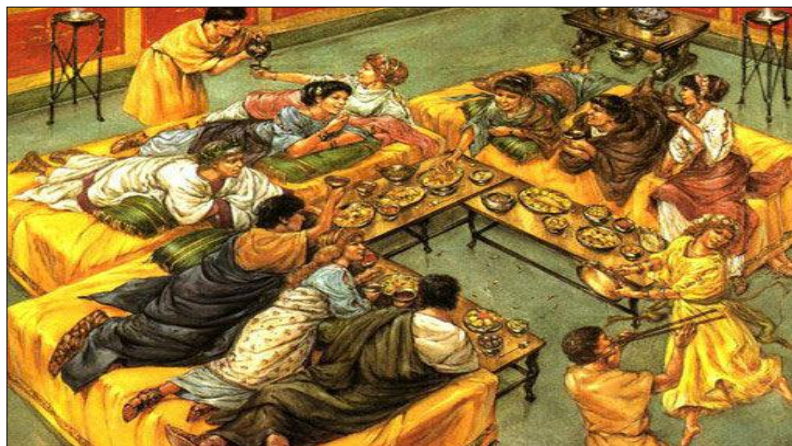


Ilustración 2: Repostería en la época clásica

Fuente: Potter y Brancuti.

Disponible: <http://www.bedes.org/senior-school/news-and-blogs/senior-school-news/2015/03/5-reasons-to-study-latin.aspx>

Fecha: 25/01/2016



Antiguamente se denominaba repostería a aquel espacio de la cocina en donde se guardaban los fiambres, dulces, provisiones, es decir, la alacena o almanaque principal de la cocina. La persona que se dedicaba a preparar los ingredientes que se encontraban en dicha alacena era llamada repostero. Se encargaba de preparar los deliciosos platillos dulces para los bufetes de los reyes y, generalmente, eran personas de familias aristócratas.

En la edad media, los pasteleros pudieron desenvolverse en sus labores con la elaboración de las obleas, las mismas que eran distribuidas a las iglesias. Más adelante, en el siglo XVII se descubrió la levadura, importante paso a la evolución de la repostería y pastelería. Durante este mismo siglo, en Francia se desarrolló la preparación de las masas de hojaldre, y dos siglos después se crean los primeros gremios de pasteleros en Europa occidental. En esta época la comida se empezó a servir en tres partes: entrada, plato fuerte y postre. Este último era el plato que se servía al final de la comida y estaba compuesto por frutas, confituras, queso y licores. El elemento principal dentro de la repostería es el azúcar, seguido por derivados de lácteos, huevos, harina, frutas, licores, esencias (Gutiérrez de Alva, 2012, pág. 64).

Vasco (2013, pág. 37) dice que dentro del territorio ecuatoriano, la repostería se originó en los primeros conventos de Quito. A un principio en estos lugares, las religiosas se dedicaban a la elaboración de productos aromáticos, entre ellos estaban algunas aguas como la de rosas, de ámbar, de azahar, entre otras. Los ingredientes principales para realizar este tipo de productos eran el aguardiente y especias dulces como clavo de olor, canela, pimienta dulce y nuez moscada. Luego, algunas religiosas empezaron a realizar otro tipo de productos como potajes de frutas, hasta llegar a una repostería más elaborada.

De igual manera, la autora indica que las monjas empezaron a comercializar diferentes postres como helados de leche y avellanas, bocadillos de harina como alfajores y bizcochos. Para las peregrinaciones del día de Reyes, Corpus Cristi, San Juan, San Pedro y la Trinidad preparaban tamales y frutas. Para las fiestas de la Virgen hacían empanadas, dulces y meriendas. En épocas de Navidad, preparaban tamales, dulce de leche, mazapanes, alfajores, hostias con maní, costras, bizcochos, bizcochuelos y tortas.



Ilustración 3: La Repostería en los conventos

Fuente:PricesEvoli.

Disponible:<http://www.gallerinaif.dk/A-2012/10-October-/Artists%20presentation/Joop%20Plasmijer/index.html>

Fecha: 27/01/2016

En los siguientes siglos empieza una época de modernización, donde se destacan diferentes gremios en Ecuador, entre ellos el de los pasteleros. Incluso, Mejía (2011) indica que a finales del siglo XX se crearon las primeras industrias dedicadas a productos de repostería, entre ellas se destaca LEVAPAN, especializada en la producción de levadura seca; también se crean las primeras panaderías en las diferentes urbes del país.

La repostería siempre fue un área de la cocina bastante costosa, pues siempre se han requerido varios ingredientes, algunos de ellos muy costosos. Las religiosas de los monasterios de Quito preparaban todo tipo de productos de repostería gracias a las donaciones y colaboraciones que hacían las familias de la clase alta. Vasco (2013) da a conocer una entrevista realizada por Julio Pazos Barrera a una religiosa del Convento “Carmen Alto de Quito”, en la que esta revela que los dulces que se preparaban en dicho convento son recetas que no pueden ser difundidas, así como indica que los dulces que solían elaborar para la venta eran: tortas de moca, camote y plátano, buñuelos de maíz y trigo, hostias, roscas de viento, galletas de leche y mantequilla, miñones, dulces de leche y naranja, mermeladas, entre otros. Así mismo, Vasco(2013, pág. 39)manifiesta:

Hoy en día las religiosas ya no realizan todas las preparaciones antes mencionadas debido a problemas económicos que les han obligado a cerrar sus puertas [...]. Los únicos dulces que elaboran de vez en cuando son limones



rellenos con manjar blanco, galletas de mantequilla, turrónes y alfajores, siguen también en la elaboración de hostias para la misa y vino de pasas.

Se podría decir que la repostería es una dimensión de la gastronomía, la misma que consiste en la elaboración y decoración de postres en general, así como pasteles y dulces. Esta dimensión gastronómica es la que suele emplear de mucha más precisión y exactitud en el uso y medidas de los ingredientes y utensilios, así como técnicas. Por tal razón, los resultados son muy satisfactorios, pues en estos son notorias las virtudes de las personas que se dedican a esta área de la cocina.

Según Ávila Granados (2003), hace algún tiempo, la repostería era la dimensión gastronómica menos considerada, muchas recetas fueron desempolvadas, y si en el caso de haber sido reconocidas lo eran desde la gastronomía en general, sólo por el gran interés que tuvo esta, se la pudo dar un espacio oportuno para el estudio, le especialización y la práctica de la repostería en el terreno gastronómico.

Ahora, una de las características principales en el terreno de la repostería es la armonización entre olores, sabores y texturas, pues estos son las bases de la repostería. Para crear dicha sincronización, el repostero suele tener mucha minuciosidad al emplear los ingredientes, así como utilizar bien los materiales y aplicar a la perfección las técnicas que ha aprendido. El azúcar es el ingrediente principal, el mismo que otorga el sabor, las frutas y el licor son ingredientes que otorgan fragancias. Cuando se habla de texturas, se suele tener en cuenta el resultado que se ha obtenido, ya sean pasteles, dulces, merengues, mermeladas, jugos, helados. Otra característica es que la repostería utiliza diferentes tipos de temperaturas para crear el producto, ya sea caliente o fría, estas no pueden quedar de igual manera en otras dimensiones gastronómicas. Por último, la decoración, aunque sea un aspecto presente en toda la cocina, se podría decir que en la repostería, la decoración es en donde se la puede manifestar a mejor manera, pues, en la elaboración de postres el profesional emite todas sus habilidades, conocimientos y técnicas.

Ante toda esta información, es importante aclarar que los equipos y utensilios en la repostería son importantes. Y los más básicos e infalibles son: horno, balanza, mesas, batidora, licuadora, batidores manuales, moldes, aros, espátulas, rodillo, cuchara mediadora, jarra medidora



Ilustración 4: Equipos básicos de repostería

Fuente: Panificación y Pastelería Salada.

Disponible: <http://biblioteca.enah.edu.ni/archivo/pdf/831.pdf>

Fecha: 27/01/2016

Así mismo, los insumos básicos son:

- Harina
- Leudantes químicos: polvo para hornear, bicarbonato de sodio, crémor tártaro¹
- Azúcar
- Grasas: animales y vegetales
- Huevos
- Leche

¹ Crémor tártaro es la sal ácida natural que se encuentra en algunas frutas, especialmente en la uva. Se presenta en forma de cristales o como polvo blanco inodoro, poco soluble e hidróscopo con un sabor poco ácido, efectos estabilizadores en colores y se puede preservar en altas y bajas temperaturas. Tiene algunos usos, entre los que se destaca la repostería, industria y farmacia (Tecnoproductos Ocampo, 2012).



Ilustración 5: Ingredientes básicos de repostería

Fuente: Donut Square.

Disponible: <http://www.donutsquare.com/blog/The-right-ingredients>

Fecha:29/01/2016

Ahora bien, con lo que se ha revisado hasta ahora, se puede decir que la repostería es una de las ramas más significativas e importantes de la gastronomía, pues, se desarrolló desde tiempos primitivos con el objetivo de abastecer las necesidades y gustos del ser humano. Por otra parte, la repostería es importante porque ha servido como puente para la interacción de diferentes culturas, las mismas que han ido negociando productos y técnicas para que la misma evolucione.

1.2.1. Tipos de repostería

Ávila Granados (2003) dice que la repostería es la herencia de las culturas, que a lo largo del tiempo, han dado a conocer las costumbres, tradiciones y formas de vida de una civilización. Además indica que es una expresión que se da a conocer entre diferentes personas.

Según varios autores, la repostería ha sido un arte redescubierto de la gastronomía, incluso, algunas recetas han estado en peligro de desaparecer, pero que debido al interés actual que existe, se las han podido rescatar.

Para Pazos Carrillo (2010) la comida tradicional en Ecuador posee tres rasgos fundamentales:

1. Tiene antecedentes remotos
2. Sujeta a un territorio o región determinados
3. Heredadas de generación en generación



Por esta razón, este mismo autor divide a la comida ecuatoriana de la siguiente manera:

1. Comida ritual
2. Comida festiva
3. Comida cotidiana: comida tradicional selectiva y comida tradicional no elaborada

Cada una de estas comidas tiene una influencia barroca muy bien marcada, sin embargo, la comida cotidiana o familiar siempre está expuesta a variaciones. Existen dos tipos: repostería tradicional y repostería innovadora.

1.2.2.1. Repostería tradicional

Como se ha dicho, varias recetas de comida son llevadas de generación en generación, lo que permite la existencia de la comida tradicional. En el caso de la repostería, se puede ver que varios de los principales lugares en donde se vendían postres eran los conventos y locales familiares, que llevan en el mercado por décadas. Al hablar de repostería tradicional hay que tomar en cuenta que siempre se conservará su esencia, pero que estará en constantes cambios. Además hay que saber que existen varias memorias regionales, así como las recetas de un solo producto, por lo que suele resultar un poco difícil determinar qué receta es la pionera.

Afortunadamente en Ecuador, se tiene una variedad de regiones, las mismas que permiten la obtención de ingredientes indispensables para la comida. Los diferentes tipos de suelos, facilitan que muchos ingredientes se puedan obtener del propio territorio, sin la costosa necesidad de importarlos de países extranjeros. En la zona costanera se producen diferentes frutas, que son necesarias para la repostería, entre estas se encuentran el coco, bananas, uvas, frutas cítricas, y no podían faltar el delicioso cacao y café. En la sierra se encuentra una extensa cantidad de cereales que, sin duda, son necesarias en la repostería; entre estos están: maíz, trigo, quinua, avena. La Amazonía ecuatoriana además de ofrecer exquisitas frutas tropicales, es pionera en ofrecer diferentes especias como la canela.

La repostería tradicional estaba presente en todas las fiestas o reuniones que realizaban el cabildo, y todos los productos expuestos eran entregados a las autoridades. Hoy en día es muy común que diferentes fiestas religiosas se lleven a cabo, y es indudable la calidad repostera que se puede encontrar allí. Así pues está la fiesta de dulces más conocida del país, “El Corpus Cristi” o la “Fiesta del Septenario”,



además de ser la fiesta religiosa más popular en Ecuador. Cordero (2010) señala que esta fiesta va perdiendo su tradición en la actualidad, debido al espíritu comercial como por la falta de transmisión de las generaciones, incluso, señala que varias veces se ha querido suprimir esta fiesta.

En cuanto a Gualaceo, Cordero (2010) indica que es una del Azuay con gran patrimonio gastronómico. En esta ciudad se encuentra una variedad de frutas exóticas como la chirimoya y el durazno, además, el maíz es un ingrediente que permite la elaboración de bebidas calientes como el morocho. Una fiesta que destaca la riqueza repostera de Gualaceo es el Carnaval. Pues, en esas fechas, en dicha ciudad se suelen elaborar dulces de diferentes frutas como: babaco, higo, membrillo, manzana, tomate, entre otros. Sin duda, el producto más frecuente de esta ciudad del Azuay es el famoso “come bebe” o también conocido como rosero, que es una colada de maíz con jugo y pedazos de piña y babaco. Aunque tradicionalmente se preparaba esta bebida con maíz, piña y babaco, algunas personas empezaron a colocar manzana u otro tipo de frutas, según los gustos personales.

Pazos Carrillo (2010) considera que para que alguna receta sea tradicional, es importante entender dos facetas:

1. Homogenización de los alimentos: los códigos de sabor, color, textura, aroma y decoración deben ser estandarizados, para mantener siempre las propiedades características de cada plato. Sin embargo, existe la posibilidad de que se adhieran características culturales a un plato, por ejemplo, la fritada otorga un elemento regional y cultural a un plato de comida rápida, esto otorga elementos folclóricos a los platos tradicionales.
2. No utilizar alimentos que no poseen parámetros globalizadores: es una faceta un poco polémica, pues, por un lado plantea que ciertos alimentos son tabúes, así por ejemplo en Europa occidental y Norteamérica es común el consumo de res y aves, pero no de perros, gatos, cuyes, entre otros, esto se debe a varias razones: muchos de estos animales son apreciados como mascotas. Su consumo representa algún tipo de “barbarie”. Se piensa que son alimentos que no aportan nutrientes.

Por otra parte, en las zonas andinas de América Latina y ciertos países occidentales, es común el consumo de algunos animales. Hay que recordar que existe un nivel



innovador dentro de la cocina, la misma que permite que la cocina tradicional mantenga su esencia, pero variando según costumbres y medio actual.

Ahora, los productos reposteros tradicionales del Ecuador son varios, aquí se hará un acercamiento hacia algunos. Los más conocidos son:

- **Arroz con leche:** es uno de los acompañantes de la Fanesca, aunque también se lo puede consumir en otras ocasiones del año.
- **Buñuelos:** generalmente se los consumen en Navidad.
- **Rosero:** se lo consumen en eventos especiales como matrimonios, bautizos y Navidad. Aunque es común adquirirlo en los mercados de Gualaceo y Quito.
- **Higos con miel de panela:** es un dulce elaborado con higos y panela, y especias como canela, clavo de olor y pimienta dulce. Se lo suele acompañar con queso tierno. Este platillo es tradicional en Carnaval.
- **Suspiros:** se baten las claras de huevo con azúcar hasta conseguir una especie de merengue que es llevado al horno.
- **Manizado:** Es un dulce hecho con maní y almíbar. Se los corta en forma de cuadrados y se los envuelve en papel celofán.
- **Cocadas:** Son elaboradas con coco rallado, leche, azúcar o panela.
- **Espumilla de guayaba:** Está preparada a base de claras de huevo, azúcar y colada de guayaba. En la actualidad se les ha dado un toque moderno como grageas, caramelos, frutas en almíbar y chocolate.
- **Bocaditos de guayaba:** Elaborados con guayabas y azúcar. Es realizado en todo Latinoamérica.
- **Tostado dulce:** Se lo realiza con maíz seco tostado, al que se le añade azúcar derretida o miel de panela.
- **Melcochas:** Elaborado con panela batida, acompañada de anís y tocte.

- **Turrón de maní:** Es un dulce de origen español está elaborado con maní, azúcar, miel de abejas, huevos y hostias. Actualmente se lo coloca almendras y nueces.

Como se ha venido mencionando, muchos productos se originaron en épocas preincaicas. Pero, mucho de la repostería tradicional es lo que se viene trayendo de generación en generación desde el periodo Inca en Ecuador, así pues, se tiene conocimiento de muchos ingredientes como el maíz y la panela, claves en el arte tradicional. Aunque muchos de estos productos se siguen consumiendo en la actualidad, pues, algunos han dejado de consumirse según los gustos y las formas que requieren para la elaboración.



Ilustración 6: Repostería tradicional, dulce de higos

Fuente: La República.

Disponible: <http://www.larepublica.ec/tiempo-libre/2013/10/14/quito-se-prepara-para-convertirse-en-destino-culinario-de-las-americas/>

Fecha: 29/01/2016

1.2.2.1. Repostería innovadora

Como se ha venido diciendo, la repostería ha estado presente en la cultura desde inicios de la civilización, el mismo que va evolucionando gracias a los aportes que dan cada movimiento social. Se hablan de ingredientes, técnicas, herramientas, productos como aportes de cada movimiento social.

Antes que nada es importante no confundir entre estos dos términos: crear e inventar, pues según Hernando (2012) “en el mundo de la cocina actual se inventa muy poco, pero se puede crear mucho”. Crear es dar a conocer algo que no muchos pudieron ver en las cosas tradicionales, se emplea la experiencia y la creatividad, esto es lo que permite que un producto sea innovador. Pero para exista un producto innovador, hay dos elementos claves que influyen: la voluntad y la capacidad, y junto a estos, hay otros factores indispensables, que todo profesional en repostería debe tener:



- **Saber comer:** Debe tener confianza en la capacidad de su paladar para conocer si una idea es buena o no, además debe entender que el gusto es relativo.
- **Honestidad:** Todo artista que se propone a innovar debe saber muy bien que esta palabra implica valores como la honestidad. Pues un producto innovador no haberse visto jamás y en ninguna circunstancia, no debe caer en el plagio.
- **La inquietud:** La inquietud es un factor importante que todo artista, en este caso repostero, debe tener. Tiene que estar en una constante investigación sobre los avances que se han hecho en cuanto a su profesión.
- **Equilibrio:** El profesional debe estar consiente que siempre existirá una dialéctica entre lo bueno y lo malo que ha creado y sabe tomarle importancia a lo uno y lo otro.

Aclarado esto, se hará un breve análisis sobre la repostería innovadora. Se dice que la repostería empieza a innovar a finales del siglo XIX. En este periodo los reposteros ya tienen un extenso legado de recetas. Astudillo (2012) dice que para este momento un pastelero llamado Antoine Careme se hizo muy famoso por su libro *El Gran Pastelero*, obra conocida como la innovación más moderna.

Cabe mencionar la importancia que tuvo el Ecuador para la repostería. En el siglo XIX se da el famoso *boom* cacaotero en el país, llegando a consolidarse como el producto de mayor exportación y fuente económica. El fácil acceso del cacao en diferentes países del mundo permitió la innovación de la cocina, sobre todo en la repostería, ya que el cacao es uno de los ingredientes básicos y, también, necesarios. De igual manera, el auge bananero ocurrido a finales del siglo XIX en Ecuador permitió el incremento de las tasas económicas, además de ser un producto de mayor exportación y necesario para la cocina mundial. Ambos productos tuvieron auge a finales de las Guerras y los declives económicos del mundo, por tal razón se los considera tan importantes, tanto para la historia del país como para la historia universal. Aunque estos productos ya habían llegado a Europa mediante la conquista, no tuvieron mayor incidencia como en las épocas del *boom*.

Pero en el transcurso del siglo XX la profesión repostería empieza a precisar, se innovan recetas, procesos, técnicas, mejora la tecnología y se selecciona utensilios y materia prima. En muchos países de Europa occidental se renovó la repostería, por



ejemplo: en Italia se renovó gracias a los confiteros de Catalina de Médicis; en Francia, en el reinado de Carlos IX fue el hijo de este rey quien renovó a la repostería, es así que las almendras, flores y diferentes licores toman lugar.

Ahora bien, la repostería como cualquier tendencia cultural, está propensa a innovar. Los reposteros contemporáneos se han dado la tarea de mezclar e innovar productos. En Ecuador muchos profesionales de esta rama han propuesto utilizar productos propios del país, por ejemplo frutos y flores. En un artículo de *Diario El Comercio*, Santiago Cruz afirma que los cocineros intentan rescatar los productos del país, los mismos que han dejado de usarse. Para este profesional, este cambio es parte de la renovación que tiene la cocina con gente nueva y moderna. De igual manera el chef guayaquileño Miguel Ponce considera que la cocina ecuatoriana está pasando por un importante momento de innovación, pues los nuevos cocineros generan conceptos; para Diario El Comercio(2011):

Por mucho tiempo, en el país no se generaron propuestas creativas, la cocina era una respuesta al mercado, solo a lo que el cliente quería, ahora hablamos de lo que el cocinero propone.

Enrique Sampere, chef ecuatoriano, mezcla un poco de mashuas moradas (un tubérculo similar al camote) patas de mullo (planta similar al cacao) unguragua (similar a la aceituna negra) y crea un delicioso bizcocho. Este profesional viaja a diferentes partes del Ecuador en busca de ingredientes poco comunes, y propone crear productos hechos con materia prima propia del país. Así mismo, AngelaPinkerton, chef internacional, prepara trufas de chocolate negro con lavanda y los ingredientes utilizados son naranja, migas de galleta, chocolate negro y merengue de lavanda; bizcochos de frutas tropicales con hojas de cilantro.

Pero para poder innovar o crear algún producto, todo profesional de gastronomía debe tener el siguiente perfil que propone Hernando (2012):

- **Paladar mental:** Es una facultad, que mediante entrenamiento, el cocinero posee. El cocinero es consciente de que no todos los gustos de las personas son iguales, por lo que tendrá que trabajar para estandarizar el gusto de las personas que saboreen sus preparaciones. Gracias al entrenamiento realizado a lo largo de los años, ya sea cocinando o comiendo, se obtiene una alta capacidad de memorización de los gustos, las texturas y los productos, y cada vez resulta más fácil emplear este paladar mental.

- **Proceso creativo:** Este será el proceso mediante el cual transformaremos una idea o reto en una elaboración apta para servir en mesa.
- **Idea del plato:** Conformada por: idea principal. La idea principal es base sobre la que empezamos una nueva creación, puede ser una elaboración, una técnica de cocción, un recipiente... y las ideas secundarias son las que van apareciendo a medida que trabajamos la idea principal. Estas contribuyen al desarrollo y acabado de la creación, en algunos casos están preconcebidas y en otros van surgiendo a medida que se avanza en el proceso.
- **La chispa:** Hablaríamos de la chispa como de algo que no se puede aprender, es el “arte”, la magia, la sensibilidad de cada cocinero. Sería una conjunción de diversos factores memoria gustativa, infancia, estudios, vivencias, etc.
- **Creación de un nuevo plato:** A tener en cuenta el público, precio, carencias y necesidades de la carta, materia prima y originalidad.



Ilustración 7: Repostería innovadora

Fuente: Lienzo Culinario.

Disponible: <http://www.lienzoculinario.com/2009/12/grandes-cocineros-carmen-ruscalleda.html#.VthFMX197IU>

Fecha: 30/01/2016

1.3. Repostería basada en el empleo de frutas

La fruta ha sido empleada desde la antigüedad en la alimentación del ser humano. En las primeras civilizaciones se las consumían en estado natural, con la invención de la gastronomía y la repostería, las frutas pudieron ser consumidas en jugos, compotas y en almíbar. También se las empezó a utilizar como elementos principales de algunos



postres como tortas, helados, macedonias y ensaladas. Como materia prima en la repostería es importante seleccionar frutas que hayan alcanzado su madurez y que estén en excelentes condiciones para el consumo humano. Las frutas se las pueden ser agrupadas de la siguiente manera:

a. Frutas frescas:

- Cítricos o agrios: limón, naranja, mandarina, pomelo, lima.
- De grano o semillas pequeñas: manzana, pera, membrillo.
- De hueso: melocotón, albaricoque, ciruela, cerezas, capulí.
- De bayas: mora, fresa, frambuesa, grosella, arándano.
- Tropicales: mango, piña, banana, papaya, babaco, guayaba, kiwi, coco, entre otros.

b. Frutos secos:

- Almendra, Avellana, Nuez, Pasas, Ciruela pasa, Higos secos

Afortunadamente en Ecuador existe una extensa variedad de frutas como para crear productos de repostería. Para la repostería innovadora, muchos cocineros ecuatorianos aprovechan la situación natural del país para crear buenos productos, así como se atrevieron a experimentar con frutas propias del medio. Cordero (2010) hace una pequeña lista de algunos de ellos:

- **Jucho de capulí:** El capulí es una fruta que se produce en la serranía ecuatoriana. Es un fruto longevo, es decir, vive más de 80 años, y sus semillas están dispersos por todo el callejón interandino del país. Este postre es típico en la región central de la serranía ecuatoriana, especialmente en Tungurahua y Chimborazo. Este es preparado entre los meses de marzo y abril, este postre se lo prepara en Semana Santa, lo que se ha convertido en un plato tradicional.
- **Torta de guineo:** Este es un postre típico del Ecuador, se lo consume tanto en la costa como en la sierra. Es fabricado a base de guineos, que es una variedad del plátano, harina, azúcar y especias.
- **Cocada:** Hecha a base de coco, azúcar o panela. Se la consume en diferentes lugares del país, en especial en la costa. Aunque a la sierra ha llegado gracias a la migración regional y es muy común adquirirla en tiendas, calles, mercados y buses.
- **Dulce de babaco:** Esta es una fruta originaria de la sierra sur del país, se lo puede encontrar en Loja y Azuay. El dulce del babaco en realidad es una

especie de almíbar que se lo obtiene al cocinarlo con azúcar, aunque algunos lo prepara en rodajas grandes, existen otros que prefieren picar en pequeños pedazos al babaco, para que sea más fácil de llevarlo a la boca.

- **Merengón helado de chirimoya:** La chirimoya es otra de las tantas frutas revisadas en este trabajo que nace en la humedad interandina del Ecuador. Al igual que muchas otras frutas, la chirimoya aporta con nutrientes como vitamina B1 y B2. Al ser un fruto muy sensible debe mantenerse a cierta temperatura y contacto. Este postre es muy apetecido en Ecuador, se lo prepara batiendo colado de chirimoya madura y fresca, leche y azúcar hasta que se forme un merengue, llevarlo a la nevera durante algunas horas y servirlo.



Ilustración 8: Repostería a base de frutas, cocada esmeraldeña

Fuente: Hispanic Mama.

Disponible: <http://hispanicmama.com/2015/11/04/on-the-goodies-that-i-wish-my-kids-had-got-in-halloween-night/>

Fecha: 30/01/2016

Este tipo de frutas son muy fáciles de conseguir, pues están presentes en el austro ecuatoriano. Los reposteros contemporáneos las utilizan muy a menudo para la elaboración de diferentes postres, además de utilizar frutas propias del país que permiten presentar identidad. Por tal razón, estas frutas han sido destacadas en este trabajo, las mismas, que se espera, con sus sabores y nutrientes contribuyan a la cocina del país.



CAPÍTULO II

ANÁLISIS DE LAS CINCO FRUTAS SELECCIONADAS Y PRODUCIDAS EN EL CANTÓN DE CUENCA

2.1. Análisis del sabor

El sabor es un elementoclave dentro del campo de la alimentación. Tanto consumidores como productores buscan satisfacer los gustos, y es una puerta importante hacia un alimento.

El sabor de una fruta depende mucho del cuidado, el mismo que empieza desde la selección de la semilla, la siembra, el mantenimiento, la cosecha, la cosecha y la producción/distribución. También depende del grado de madurez y de la variedad del fruto, dos aspectos claves que están dentro del imaginario del consumidor. El sabor no solo depende de lo dulce o agrio de una fruta, sino que también entran en juego algunos elementos como el olor, precio o un formato cómodo de comprar. También es importante indicar que el sabor de un alimento depende de las propiedades nutritivas que este posee.

Ahora bien, para el presente trabajo se ha hecho la selección de cinco frutos importantes de la ciudad de Cuenca, los mismos que serán analizados a continuación desde la perspectiva del sabor.

2.1.1. Babaco

El babaco es un fruto nativo del sur de América, precisamente de la sierra ecuatoriana. Aunque en mayor parte se lo encuentra en los valles del callejón interandino, también está presente en zonas secas de la Costa. Cabe mencionar que este fruto fue descubierto por los conquistadores en la sierra sur del Ecuador, el mismo que se distribuyó para la propagación en los países vecinos (Díaz J. , 2004).

A un principio, pequeñas familias plantaban babaco en sus huertas, pero en las décadas de los ochenta y noventa, los cultivos de este fruto se intensificaron por el valle interandino de todo el país, incluso se empezó con los cultivos de babaco de invernadero. De igual manera, Ecuador se convirtió en país exportador de mundial de este fruto.

Tobar (2008) señala que el babaco se dio por el cruce entre las especies *Caricaestipulata* y *Caricay* pertenece a la familia *Vasconcella*, siendo el fruto más

comercializado de esta familia. Aunque el babaco físicamente es muy parecido a la papaya, el sabor y aroma es muy diferente. Este fruto es muy utilizado en la cocina, ya que con él se puede hacer una variedad de postres como dulces, jugos, almíbar, helados, entre otros.

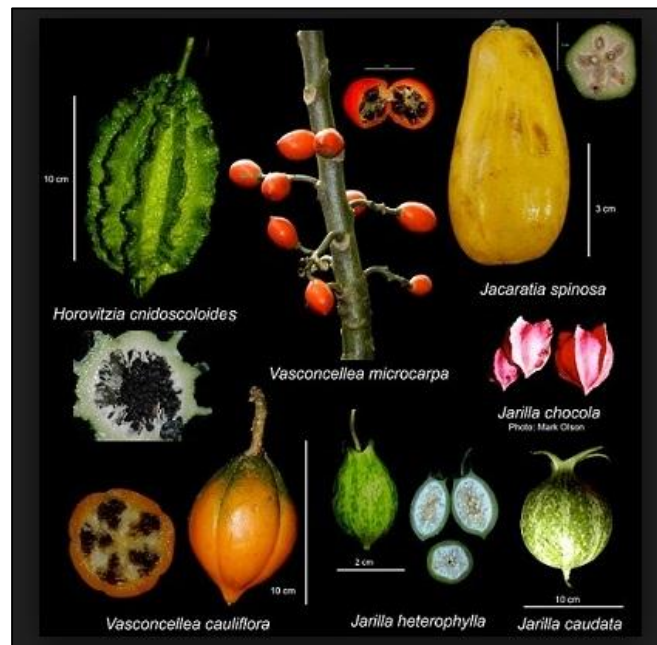


Ilustración 9: Familia del babaco, Carica y Familia Vasconcella

Fuente: Antunes, Fernanda.

Disponible: <http://herbaria.plants.ox.ac.uk/bol/caricaceae>

Fecha: 31/01/2016

Las razones por las que muchos profesionales y, también, no expertos escogen este fruto es porque, el babaco cuenta con algunos valores nutricionales: tiene un 90% de agua y la carne de este fruto es rica en Vitamina C y E, además posee bajo contenido de azúcar, por lo que es muy recomendado para personas con enfermedades cardíacas, colesterol y diabetes. Por último es un fruto enriquecido en potasio y no contiene proteínas (Díaz J. , 2004).

Muchos autores señalan que es muy recomendable que el babaco sea consumido al natural, ya que posee antioxidantes esenciales. Cuando este fruto es preparado con azúcar, ya sea en compota, jugo o dulce, sea consumido en cantidades muy pequeñas. Este mismo artículo indica que es recomendable comprar los babacos cuando aún están tiernos, ya que madurarán al antojo que uno desea. Además, cuando se lo vaya a preparar en dulce o almíbar es bueno no perder sus nutrientes,

por lo que debe prepararse de la siguiente manera: hervir el agua con el azúcar por diez minutos, luego añadir la pulpa picada del babaco por apenas tres minutos.

Todos estos elementos nutritivos otorgan un sabor inigualable al babaco, un sabor que va desde lo delicado hasta lo dulce, que encanta a muchos. Para satisfacer el paladar es importante seguir patrones de preparación, que van desde la selección de la fruta, el mantenimiento y la preparación en sí del plato que se ha seleccionado a preparar.

Pese a todos los beneficios y el sabor de este fruto, Díaz Robledo (2004) manifiesta que en Europa el babaco ha sido rechazado a finales de los años ochenta. Así mismo el autor indica que los ecuatorianos se sorprenden por aquel rechazo, y que manifiestan que la razón se deba a que en Europa no se ha sabido consumir esta fruta en el punto exacto de maduración, indicando:

Aconsejan que deba comerse aún verde, cuando su piel inicia su color amarillento y nunca más tarde, ofreciendo en estas circunstancias un sabor “dulce y agradable”. Y añaden que si se espera que la piel esté totalmente amarilla, la pulpa se degrada, pierde propiedades y resulta insípida y desagradable (pág. 113).



Ilustración 10: Babaco sabor

Fuente: Viaje Jet.

Disponible: <http://www.viajejet.com/>

Fecha: 31/01/2016

2.1.2. Durazno

El durazno, *Prunus pérsica*. L, pertenece a la familia de los Rosaceae. Es un árbol de origen asiático, en donde es considerado como un símbolo de la inmortalidad.

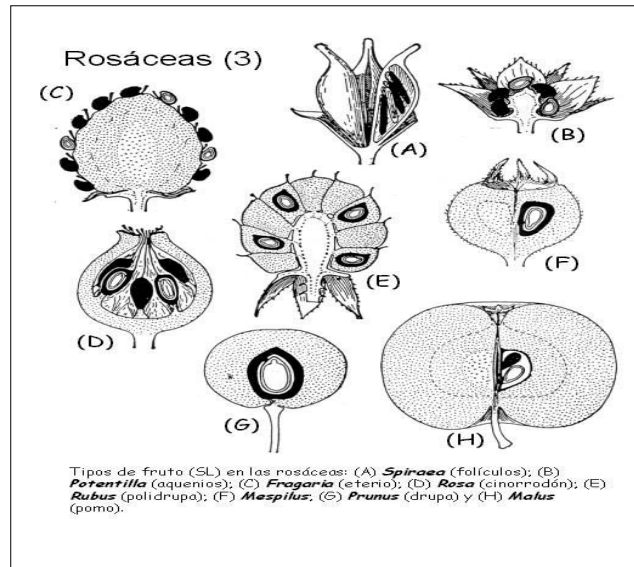


Ilustración 11: Familia Rosaceae

Fuente: Universidad Politécnica de Valencia.

Disponible: <http://www.euita.upv.es/varios/biologia/temas%20angiospermas/R%C3%B3sidas/Ros%C3%A1ceas/Ros%C3%A1ceas.html>

Fecha: 31/01/2016

Históricamente el durazno ha sido trasladado a diferentes partes del mundo, pues los chinos lo llevaron a Persia, de allá viajó a Grecia y luego a Roma, una vez allí se transportó a varios países de Europa. Se cree que este fruto llega a América en la segunda expedición que hizo Cristóbal Colón a este continente.

Es un fruto en forma de drupa redonda compuesta por un hueso en el centro interior, en donde se encuentra la semilla. Generalmente, este hueso está adherido a la pulpa. La piel del durazno es lisa y aterciopelada. La carne de este fruto varía según la especie. Aunque se lo plantó en muchas partes del país, el durazno se acopló perfectamente en los valles del callejón interandino, y en algunas partes de la zona templada. En la parte sur, la siembra se empieza entre los meses de julio y agosto, mientras que en la parte norte la siembra empieza en febrero para ser cosechados en abril (El Comercio, 2011).

Larraga y Suárez (2011) dicen que el durazno en Ecuador se desenvuelve precisamente en una temperatura de 12 a 14°C, es decir, se desarrolla mejor en zonas entre 2000 a 28000 m.s.n.m. y la provincia del Azuay es muy rica en este fruto. El

durazno es rico en vitaminas, las mismas que permiten atribuirle muchos beneficios para la salud.

Pues bien, el durazno es rico en potasio, por lo que se les suele recomendar a personas con enfermedades cardíacas. Además de antioxidantes y fibra, posee Vitamina A y C, permitiendo la entrada del hierro en el organismo. Aparte de todas las propiedades de nutrientes que este fruto puede brindar, el sabor es infalible para la cocina, sobretodo la repostería. Al ser una fruta muy carnosa y dulce, es ideal para preparar compotas, dulces, yogurt, helado, bebidas, etc.



Ilustración 12: Durazno, sabor

Fuente: Liza, Ángel.

Disponible: <http://www.imujer.com/gourmet/3618/como-hacer-zumos-y-esencias-para-cocteles>

Fecha:02/02/2016

2.1.3. Frutilla

La frutilla, llamada también fresa, es una fruta perteneciente a la misma familia del durazno Rosáceas, perteneciente al género *Fragaria* Sp. La frutilla se diferencia del durazno, y otros frutos de la misma familia, porque está compuesta por pequeñas drupas en forma de minúsculos globos, en donde se localizan las semillas, es decir, son frutos que surgen por agregación, formándose a partir de cada ovario fecundado y difieren de color, según la especie, Universidad Nacional del Nordeste (2013, pág. 194).

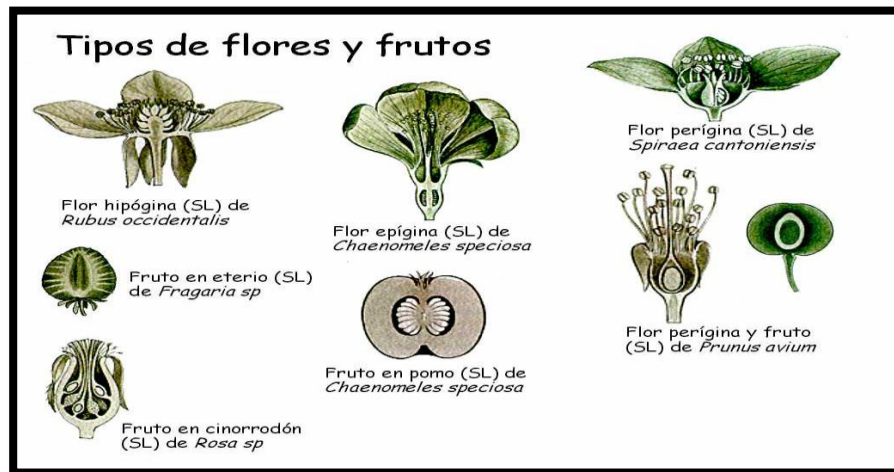


Ilustración 13: Familia Rosáceas, *Fragaria Sp* y otros

Fuente: Universidad Politécnica de Valencia.

Disponible: <http://www.euita.upv.es/varios/biologia/temas%20angiospermas/R%C3%B3sidas/Ros%C3%A1ceas/Ros%C3%A1ceas>.

Fecha: 02/02/2016

Con la llegada de los europeos, la frutilla llegó al continente americano, y fue sembrada en algunas zonas, como las costas de Estados Unidos y los Andes de Sur América. Con respecto al Ecuador, Acosta, citado por Patiño(2002), indica que la frutilla es conocida con el mismo nombre en Chile y Ecuador. Empezó a cultivarse en exceso en el Obispado de Quito en 1650.

En Ecuador existen algunas zonas de cultivo, las mismas que pertenecen al callejón interandino, estas son las provincias de Carchi, Tungurahua, Pichincha, Cotopaxi, Azuay y Loja. Con respecto a su consumo, la frutilla es empleada en algunos campos, desde la medicina, perfumería, cosmetología y gastronomía.

Ahora bien, la frutilla es un fruto, que a diferencia de otros, contiene pequeñas cantidades de hidratos de carbono, ya que posee una reducida cantidad de azúcar y calorías. Entre las propiedades nutritivas de esta fruta se destacan la Vitamina C, ácido fólico, agua, antioxidantes y ácidos Orgánicos como: el cítrico, oxálico, málico y salicílico.

En la gastronomía este fruto es muy empleado para crear recetas dietéticas. Se la consume de cualquier manera, ya sea al natural, mezclada con azúcar, leche, incluso queda muy bien acompañada con otras frutas. Dentro de la repostería, la frutilla es una fruta indispensable, ya que otorga un exquisito sabor en pasteles, postres, helados, dulces y su color da un toque importante en la presentación de algún plato. Además esta fruta queda muy bien en bebidas alcohólicas.



Ilustración 14: Frutilla, sabor

Fuente: Consejo Nutricional.

Disponible: <https://consejonutricion.wordpress.com/category/la-alimentacion-en-las-distintas-facetitas-del-arte/fotografias-artisticas-de-alimentos/page/51/>

Fecha: 04/02/2016

2.1.4. Tomate de árbol

El tomate de árbol, o también conocido como tomate de chupar se desarrolla en el callejón interandino de América del Sur, entre los países de Argentina, Bolivia y Ecuador, aunque también puede desarrollarse en algunas zonas costeras. El nombre científico de este fruto es *Solanum betaceum*.

En algunos países de Sur América se lo suele atribuir con propiedades curativas, ya que el tomate de árbol contiene una gran cantidad de ácido ascórbico, lo que se supone que es un excelente remedio contra la gripe y problemas hepáticos. El cultivo de este fruto ha sido muy rentable en Ecuador durante los últimos años, ya que ofrece muchos beneficios Larrea (2002).

El tomate de árbol es un fruto rico en un montón de nutrientes como Nitrógeno, Fósforo, Potasio, Calcio, Magnesio y Zinc. Ahora, el sabor de esta fruta es diferente a las que ya se han visto, puesto que es una mezcla entre lo ácido con lo dulce, aunque varía según el punto de maduración y la variedad del fruto. Es un fruto que se lo suele consumir ya sea a lo natural o preparado en platos como jugos, ensaladas, dulces, y para consumirlo se lo desecha de la cáscara, porque es muy amarga.

En el país es muy común encontrarse a la venta en cualquier tienda, aunque el precio varía según la temporada, y también es muy común encontrárselo a lo natural, ya que crecen en huertas. Se podría decir que un pequeño porcentaje de personas toman en

cuenta los beneficios y necesidades que este fruto otorga, pues, a diferencia de todos los frutos estudiados hasta aquí, es el menos valorado, aunque por otro lado, a diferencia del resto de frutos analizados, es el más consumido. La razón es porque se lo puede adquirir a un bajo costo y en cotidianeidad.



Ilustración 15: Tomate de árbol, sabor

Fuente: Rodríguez, Karla.

Disponible: <http://milrecetas.net/jugo-de-tomate-de-arbol/>

Fecha: 06/02/2016

2.1.5. Mora

La mora o *Rubus glaucus* es una fruta nativa de América, sobretodo de América Latina. Aunque este fruto tiene la capacidad de desarrollarse en diferentes climas, no hay duda de la adaptación que tiene en climas templados o fríos. Generalmente, la planta de mora es un arbusto espinoso con tallos rastreros y flores blancas. Molina, citado por Calero (2010) dice que en Ecuador, la mora se desarrolla de mejor manera en un clima templado, es decir, en ciudades del Callejón Interandino, en zonas de la sierra. Las provincias con mayor índice de cultivo son: Tungurahua, Bolívar, Cotopaxi, Chimborazo, Pichincha e Imbabura, y que se presenta en diferentes variedades.

Se considera a esta fruta como una de las más delicadas, ya que contiene extensas cantidades de agua, razón por la cual se la cosecha cuidadosamente. Por sus propiedades medicinales y alimenticias, la mora es una fruta consumida a nivel mundial, favoreciendo la producción ecuatoriana.

Esta fruta posee muchos nutrientes, los que le otorgan un sabor agridulce, el mismo que es preferido por muchos. La mora, al igual que la frutilla, posee un bajo nivel calórico. Es una fruta rica en vitamina C, antioxidantes, ácidos orgánicos (que le ofrecen el sabor y el color característico), potasio y provitamina A.

La mora es un fruto muy empleado en la cocina, especialmente en la repostería. Esta fruta posee la ventaja de que puede ser consumida en estado natural o preparada. Generalmente se la prepara en jugo, colada, postres, helados, yogurt y dulce. El sabor de la mora en diferentes preparaciones suele conservarse entre lo agrio y lo dulce, sin importar las diferentes mezclas y cantidad de azúcares que se utilice. Calero (2011) indica que el sabor agridulce de la mora es apetecido por muchas personas en todo el mundo, permitiendo el desarrollo agroindustrial. La razón es muy sencilla: la elaboración de yogurt y mermelada de mora exige una demanda considerable del 50% del fruto.

Ahora, el sabor de la fruta es inconfundible cuando está en un punto apto para el consumo. Lo que se recomienda es adquirir la mora en proceso de maduración, pero no es aconsejable consumirlas cuando están completamente maduras, ya que suelen perder el sabor y el azúcar, además de ser muy agrias o insípidas.



Ilustración 16: Mora, sabor

Fuente: Revista Mujer.

Disponible: http://www.revistamujer.cl/2011/02/20/01/contenido/30_2065_9.shtml/

Fecha: 09/02/2016



2.2. Análisis de la textura

La textura es otro aspecto muy importante al momento de seleccionar un alimento. Al igual que otros sentidos, gracias al tacto se puede determinar si un alimento está apropiado para ser consumido o no. La textura de las frutas se debe a dos factores:

- Componentes de las paredes celulares.
- Presión interna del agua en las células de las plantas, es un proceso más conocido como turgencia.

Cuando una persona rompe las paredes celulares de una fruta, ya se apretándola o mordiéndola, notará en seguida un derrame de jugos; pero cuando hace lo mismo cuando la fruta está en proceso de turgencia, notará flacidez y sequedad en la fruta. Pues bien, para el presente trabajo se analizarán las texturas obtenidas en diferentes procesos de las cinco frutas, que han sido seleccionadas para este estudio.

2.2.1. Babaco

Físicamente, el babaco es un fruto muy parecido al cacao: ovoide, ancho, anaranjado, pulposo, y algunas veces se aproxima a un pentágono con cinco surcos profundos. El tamaño varía entre 6 y 5 cm por 3 y 8 cm, y pesan entre 61 y 216 g.

El babaco es un fruto muy delicado, por lo que a la hora de seleccionarlo se debe hacer con mucho cuidado. Un babaco que está óptimo para el consumo debe ser blando, aunque algunas personas prefieren comprarlos tiernos y duros para hacerlos madurar en casa.

A algunas personas les gusta consumir este fruto al natural o en jugo, muchas otras prefieren prepararlo en algunos platos. Para obtener una buena textura de babaco en la preparación de alimentos, Hidalgo y otros (2010) señalan los siguientes métodos:

- Isotermas: extraer isotermas del babaco pelado y del cocinado, llevándolos a una temperatura de 2,3°C.
- Deshidratación osmótica: para este proceso es indispensable sumergir el babaco con algunos agentes osmóticos como sacarosa, miel, glucosa a un 55% de temperatura ambiente.

Para llevar a cabo estos métodos es importante seleccionar babacos frescos, pelarlos, y cortar en pequeños pedazos la pulpa del fruto.

2.2.2. Durazno

El durazno físicamente es un fruto pequeño en forma de globo, generalmente están provistos por una capa de pelo (tomentosos) y en ocasiones pueden ser lampiños. La



capa de vellosidad proporciona un tacto agradable, cuando se lo palpa también se puede precisar la carnosidad y voluptuosidad de su pulpa.

El durazno es un fruto que se desarrolla por temporadas, como la mayoría de los que se están analizando, por tal razón es importante adquirirlos cuando están con una tonalidad sugerente a la maduración, pues, el durazno suele presentar una serie de problemas cuando no es consumido efectivamente, tales como hongos, deshidratación, pudrición, entre otros.

Pues bien, el durazno es empleado para una serie de recetas de repostería y gastronomía, pero lo que importa es la precaución al momento de seleccionar este fruto. Antes que nada, es recomendable tener en cuenta que el fruto esté en buenas condiciones para consumirlo, luego lavarlo bien para finalmente empezar con algún platillo.

Generalmente se lo mezcla con azúcares, miel, lácteos... lo que producen una textura apetecible. Cuando es mezclado con azúcar, con la finalidad de hacer algún dulce, el durazno toma una textura de colada o compota, y cuando se lo mezcla para hacer almíbar, el durazno toma una textura melcochada. Ahora, cuando se lo mezcla con algún producto lácteo como nata/crema, leche, queso o mantequilla, suele tomar rápidamente una textura cremosa. Por otra parte, también se suele hacer helado de durazno, lo que conlleva algún proceso. Se empieza por preparar una colada con mucha azúcar, una vez fría se la pone a congelar. Luego se lo licúa, ya sea con agua o crema de leche, produciendo un aspecto muy apetecible. De cualquier forma formas es consumido alrededor del mundo, lo que de seguro es un fruto en repostería muy preferido por grandes y pequeños.

2.2.3. Frutilla

La frutilla es una fruta pequeña de color rojo y tiene vellosidades que brotan de pequeños surcos. A diferencia de las frutas vistas anteriormente, la frutilla tiene una piel muy delgada, delicada y brillante. La parte comestible es de color rosa o blanco, aunque también se la consume con piel.

Al ser un fruto muy delicado, es importante adquirirla directamente en un mercado de agricultores o productores, pues es más fresca y más confiable que la que viene de otros países.

De igual manera cuando se adquiere un alimento hay que considerar el aspecto, y las fresas grandes, gordas, maduras, rojas y brillantes son las adecuadas para el consumo. Algunos aconsejan seleccionar frutillas que estén completas, es decir, que aún conserven sus hojas y tallo, así como evitar comprar frutillas muy maduras, aplastadas, con moretones y húmedas.



Ahora, al igual que el durazno, la frutilla es muy empleada para preparar yogurt y dulce. Cuando se prepara una colada o compota se suele mezclar con mucha azúcar, miel y agua, produciendo que la frutilla adquiera un aspecto amelcochado, manteniendo el mismo color. Cuando se la mezcla con algún producto lácteo, adquiere una textura cremosa y apetitosa, aunque el color original cambia.

2.2.4. Tomate de árbol

El tomate de árbol es una pequeña baya ovoide y alargada, aunque la forma de este fruto puede variar, lo más común es que sea puntiagudo y redondo en el punto de inserción. Las dimensiones también pueden variar, ya sea por la especie, el manejo y la tecnología que se ha utilizado para producirlos. En promedio se estima que mide entre 4 a 6 cm de longitud y 3 a 5 cm de diámetro, Larrea (2002).

En Ecuador, la textura del tomate de árbol varía según la provincia, el suelo y la temperatura. Así pues en Imbabura los huertos ofrecen frutos con texturas francas, en Pichincha y Tungurahua los frutos presentan una fruta franca semiarenosa, y en Azuay presentan frutos con texturas arenosas.

La textura de este fruto depende mucho del suelo, pues, en suelos de textura franco el árbol es muy pobre, mientras que los suelos franco-arenosos permiten que el tomate de árbol se desarrolle de mejor manera, ya que son los más adecuados para el cultivo.

En el país se producen tres variedades muy conocidas:

- Tomate común: de forma alargada.
- Tomate redondo.
- Tomate mora: de forma oblonga.

Este fruto es muy utilizado en Ecuador para realizar jugos, dulce, almíbar y jugo. Hay que tener mucho cuidado al prepararlo y mezclarlo con azúcar, agua o leche, ya que la apariencia del fruto cambia y, generalmente, toma un aspecto diferente. En el país se suele preparar el almíbar, que se obtiene mezclándolo con mucha azúcar y agua. Al ser un fruto agridulce hay que tener mucho cuidado cuando se lo mezcla con leche, ya que suele cambiar de textura, se mantiene entre cremoso y aguado.

2.2.5. Mora

La planta de mora tiene forma de un pequeño arbusto con espinos, es un arbusto semirrecto con tallos rastreros y los racimos crecen en forma terminal. Las flores son de color blanco y no pasan de los tres centímetros. El fruto de mora está formado por drupas muy pequeñas y dentro de ellas hay semillas.

Según Franco y Giraldo (2011) los indicadores de la textura que permiten determinar si la mora está o no en condiciones de ser consumida son:



- Textura firme y seca.
- Que la fruta esté entera y que sus drupas estén completas.
- Que la fruta no esté muy suave.
- Es preferible que esté completa con hojas y tallo.
- Que tenga un aspecto brillante.

En la repostería, la mora es utilizada para preparar diferentes platillos. Generalmente se prepara dulce de mora, que al ser mezclada con mucha azúcar y agua, adquiere una textura amelcochada. También es preparada con yogurt o crema de leche, adquiriendo un aspecto cremoso.

La textura de la mora depende de la variedad, del cuidado y tecnología que se emplee para su producción y cultivo. En Ecuador existen algunas especies de esta fruta, así como diferentes formas de producción, cultivo y distribución, las mismas que se rigen a normas sanitarias y de calidad.

Un dato curioso sobre la planta de mora es que es muy utilizada para la creación de cercos de seguridad en las parcelas, pues, al ser una planta espinosa y frondosa es utilizada con dicho fin, Diario El Comercio (2011).

2.3. Análisis del color

El color de una fruta es una de las primeras puertas que se tiene sobre ella. Así como los otros aspectos, el color de un fruto depende mucho de la variedad, cuidado y tecnología utilizada para su proceso. Sin embargo, el color depende de algo que el resto de aspectos analizados no posee, depende de los nutrientes que se desarrollan en alguna fruta.

Pues bien, generalmente se considera que el color azul, morado o índigo en las frutas depende del grado de Vitamina C, compuestos fenólicos y antocianinas o antioxidantes. Las frutas de color verde en un fruto representa la cantidad de magnesio que posee. El color rojo representa una cantidad de antioxidantes y licopeno. Los frutos de color rojo contienen vitaminas A, B9, C, minerales como potasio. Las frutas de color amarillo y naranja son ricas en vitaminas C y A y los frutos de color blanco tienen propiedades antioxidantes, también contienen vitaminas C, B2, B3, B9 y potasio.

A continuación se hará un análisis del color de las frutas que han sido seleccionadas para este trabajo.

2.3.1. Babaco

Pues bien, como se ha mencionado, el color del babaco depende mucho del tipo de suelo y clima en donde se desarrolla, así como factores externos como el cuidado y la tecnología empleada por el hombre para su producción.

El babaco es de color verde cuando está tierno, verde amarillento cuando se encuentra en proceso de maduración y amarillo cuando está completamente maduro. En Ecuador se lo consume cuando está de color verde amarillento, ya que la pulpa se encuentra en estado perfecto en cuanto al sabor, olor y textura. Toda fruta presenta algunos problemas que afectan a su estado físico, y sobre todo al color. Tobar (2008) señala que: “La piel del fruto cuando está maduro varía de color de verde amarillento a amarillo claro [...]. El color de la pulpa es blanco amarillento” (pág. 23).

Cuando se va a adquirir este fruto es importante tener en cuenta que no tenga manchas ni que esté aplastado. El babaco es un fruto que casi no presenta muchas variedades, por lo tanto el color no varía de amarillo.

Cuando se prepara algún dulce o jugo, el color que transmita siempre será el amarillo, la razón es la poca variedad en la especie. Sin embargo hay algunas diferencias, que son las siguientes:

Cuando el babaco es utilizado para preparar jugo o helado, se lo mezcla con agua o leche, impidiendo que el color amarillo sea muy evidente, más bien es una mezcla entre blanco con amarillo. Pero cuando es utilizado para preparar un dulce, se lo mezcla con agua y azúcar, lo que permite que el color amarillo se manifieste sin ningún problema.

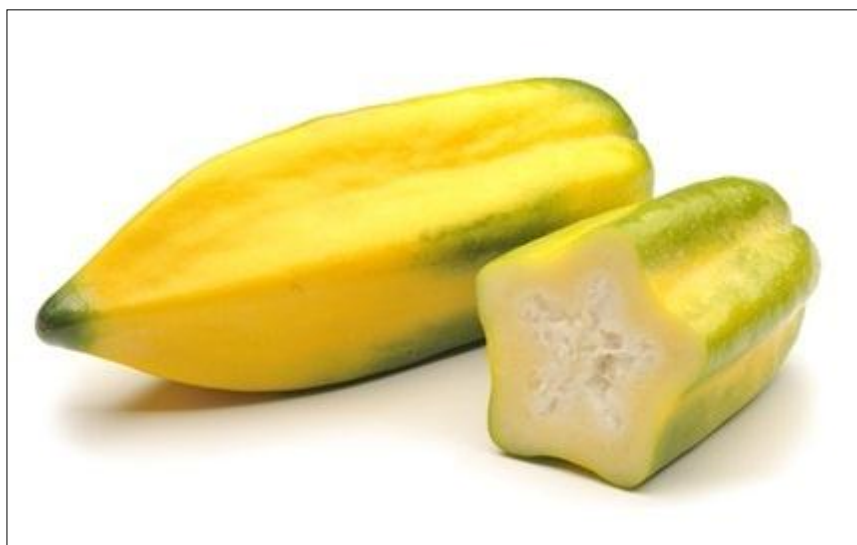


Ilustración 17: Babaco, color**Fuente:**ProvreFru Group.**Disponible:**http://provefru.com/product_info.php/products_id/195**Fecha:**12/02/2016**2.3.2. Durazno**

El durazno, a diferencia de las otras frutas analizadas en este trabajo, cuenta con una variedad de especies, por tal razón, el color es cambiante. Existen duraznos de color blanco, amarillo, naranja o rosa. Saquinaula(2009) señala que las variedades del duraznero que se cultiva en Ecuador proceden, en parte, de países extranjeros como Estados Unidos y que otras han sido desarrolladas en el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias del Ecuador (INIAP).

Así mismo, dicha autora indica que el durazno que se cultiva por todo el mundo se clasifica de la siguiente manera:

- Variedad de pulpa blanca: presentan estrías rojizas o verdosas. En etapa de madurez, la pulpa no se desprende totalmente del hueso, y el color de esta especie puede ser roja o rosada.
- Variedad de pulpa amarilla: cuando está en la etapa de madurez, la pulpa está totalmente desprendida de su hueso.
- Tipo pavía: la pulpa puede presentarse semidura o dura, totalmente adherida al hueso.

Ahora, en el terreno de la gastronomía, el durazno siempre ha sido un fruto muy apreciado. El durazno es uno de los pocos frutos que mantienen su color en diferentes preparados. Generalmente en la repostería se suele emplear la variedad de durazno de pulpa amarilla, ya que es muy dulce y su color es inconfundible.

Mezclado con agua y azúcar, ya sea para un zumo, dulce o almíbar, el durazno no pierde su color amarillo fuerte. A diferencia del babaco, el durazno mantiene su color cuando es mezclado con leche o crema.

Es importante señalar que el color también deriva de los nutrientes que ofrece una variedad, así como el periodo de duración. Pues, como toda fruta, hay que tener cuidado de adquirir duraznos manchados, golpeados, así como duraznos de colores negruzcos, ya que todos estos aspectos indican que un durazno no está apto para el consumo humano.



Ilustración 18: Durazno, color

Fuente: Laboratorio Inlasa.

Disponible: <https://laboratorioinlasa.wordpress.com/2014/04/04/vitamina-b17-en-el-durazno/>

Fecha: 11/02/2016

2.3.3. Tomate de árbol

El tomate de árbol es un fruto muy consumido en el país, ya que es muy fácil de conseguirlo, además es distribuido bajo un costo accesible. En cuanto al color, Larrea (2002) cita a Bazante (1986) e indica que en Ecuador se conoce las siguientes variaciones de este fruto:

- Tomate común: amarillo.
- Tomate redondo: anaranjado puntón.
- Tomate mora: rojo púrpura

El color de la epidermis de este fruto varía según el estado de maduración. Pasa de verde a morado, rojo o naranja en su estado de madurez, dependiendo de la especie. La pulpa también varía desde su estado de madurez, pasa de verde a roja, anaranjada o púrpura, dependiendo de la variación.

En el país la variedad más existente ha sido el tomate de pulpa amarilla y cáscara naranja, aunque últimamente ha sido introducida la especie de pulpa púrpura y cáscara roja.

En el país es una fruta muy versátil, ya que su sabor, textura, olor y color va muy bien con cualquier preparación, además de ser un fruto de consumo tradicional. Dentro de las diferentes preparaciones que se hacen en torno al uso de este fruto, el color varía según los ingredientes y, lógicamente, la especie de esta fruta.

El tomate de árbol, al la frutilla es un fruto



igual que el durazno y muy utilizado para la



fabricación de yogurt casero, y a su vez este no pierde su color, ya sea naranja o púrpura, el color de sus semillas y su pulpa se mantiene. A diferencia del durazno, la mora y la fresa, es recomendable que el tomate de árbol sea consumido sin su corteza.

Ilustración 19: Tomate de árbol, color

Fuente: Un Periódico.

Disponible: <http://www.unperiodico.unal.edu.co/en/detail/article/aceites-esenciales-salvan-al-tomate-de-arbol/>

Fecha:14/02/2016

2.3.4. Mora

La mora es un fruto que presenta algunas variaciones, las mismas que inciden en aspectos como el sabor, textura y color, y en Ecuador existen algunas especies.

El Comercio (2011) señala que según Antonio Palaguachi, ingeniero agrónomo, existe infinidad de especies de mora en el mundo, pero que en el país se producen cuatro variedades, las mismas que se desarrollan en cuatro provincias: Tungurahua, Cotopaxi, Pichincha y Azuay.

La Mora de Castilla es una especie que se desarrolla en regiones templadas y es la variedad con mayor producción en el país. Esta especie de mora pasa por diferentes tonalidades en todo su proceso de maduración y durabilidad. Cuando están en estado tierno, la Mora de Castilla es de tonalidad roja, que cambia a morado oscuro en su etapa de madurez, aunque es posible que algunas sigan conservando el color rojo aún maduras.

La Mora Brazo se caracteriza por su tonalidad de morado oscuro, parecido al negro, por esta razón es conocida como *Blackberry* o *Black raspberry*. Esta especie de mora fue fruto de un experimento genético y, afortunadamente ha sido una especie que se ha adaptado en Ecuador, Farinango(2010).

La Mora Criolla, común o silvestre se desarrolla de forma natural en cualquier parte del país, por eso el nombre de silvestre. Esta mora no necesita de cuidados en cuanto a su cultivo, razón por la que es muy poco comercializada y consumida, ya que su sabor es muy amargo y su tamaño es minúsculo. Pasa por diferentes tonalidades de color en todo su proceso de madurez, es verde cuando está tierna, roja y morada claro cuando está en etapa de maduración y morada oscura cuando ha finalizado su etapa de madurez. La Mora Gato lleva este nombre, porque según científicos, tiene forma de la cabeza de dicho animal. Se caracteriza porque posee una tonalidad roja que pasa a morado suave en su etapa de maduración, Rubio (2014).

Ahora, el color principal en cualquier especie de mora es cualquiera perteneciente a la gama del morado, incluso, pueden alternarse entre rojo y negro. Como todo alimento, esta fruta posee dicho color debido a los nutrientes que contiene, como potasio, Vitamina C y antioxidantes.



Ilustración 20:Mora, color

Fuente:Allbiz.

Disponible:<http://www.cl.all.biz/zarzamoras-bgg1085455>

Fecha:16/02/2016

2.4. Análisis de la duración

La duración de una fruta depende de la época en la que se desarrolla, dicha época depende de un clima y un suelo. Es decir, un fruto tiene un tiempo de vida desde que es producido hasta que es consumido. Luego de la cosecha, las frutas tienen un lapso de duración, y deben ser distribuidas y consumidas dentro de dicho periodo.

Sin embargo, existe un procedimiento en el que implica tecnología y químicos, a este procedimiento se lo denomina conservación. Este procedimiento consiste en preparar



y envasar las frutas o alimentos con el fin de guardarlos y poder consumirlos durante algún tiempo.

Sin duda, muchas personas y empresas de alimentos prefieren la conservación como método de preservar el sabor y las propiedades de algún producto. Pues, en el proceso de duración, las frutas y vegetales sufren una serie de transformaciones químicas y físicas. Generalmente están asociados los aspectos de olor, textura, sabor y color, que son perjudiciales para la salud humana.

Ahora bien, para llevar a cabo una buena duración, las frutas son tratadas durante todo el proceso que va desde la siembra, mantenimiento, cosecha postcosecha y consumo. A continuación se analizará la duración de las frutas que han sido analizadas.

2.4.1. Babaco

Al ser una planta que carece de abundancia de semillas, para su reproducción es necesario hacer una recolección de semillas y preparación de estacas de las plantas madres que presentan buenas características. Luego se hace un mantenimiento de desinfectar, mediante químicos, para evitar que la planta se contamine de plagas y hongos. Cuando las estacas han producido una buena cantidad de raicillas se lleva a cabo la siembra.

En el proceso de riego se debe tener mucho cuidado, pues el babaco es muy susceptible a la humedad. De igual manera, la fertilización debe ser tratada con atención, ya sea empleando abono orgánico o químicos, debe aplicarse cada seis meses durante todo el ciclo de vida de la planta, Tobar (2008).

Luego de muchos cuidados llega el momento de la cosecha o recolección. La cosecha del babaco se realiza entre el décimo al onceavo mes luego de la plantación. El babaco debe ser cosechado con el péndulo incluido, pues esto permitirá que el fruto madure lentamente y de una manera apropiada.

Luego de ser cosechado, este fruto tiene una vigencia de quince a treinta días en el mercado. Para mantener el babaco luego de la cosecha, es necesario mantenerlo a una temperatura de 25°C, o también colocarlo a la sombra a una temperatura de 15°C. Cuando la fruta presenta el 75% de color amarillo, está óptima para el consumo humano.



Hay personas que adquieren la fruta, pero la prefieren tener por un tiempo más, así que es importante mantenerla empacada y en refrigeración a una temperatura de 8°C. Cuando se decide preparar el babaco, ya sea en dulce o bebida, debe dividirse a la pulpa por pedazos, desmenuzarlo y separarlo de la fibra, así como separar los pedazos que se vayan a ocupar en recipientes y congelarlos a una temperatura de 18°C.

2.4.2. Durazno

El durazno es un fruto que se desarrolla en climas templados. Es importante realizar un raleo anual en el huerto que se va a plantar un duraznero. Como el babaco, es importante hacer un mantenimiento en todo el proceso de producción del durazno.

Esta fruta, a diferencia de muchas otras, es climatérica, lo que implica que luego de ser cosechado, incrementa la producción de etileno dentro del durazno. Etileno es una sustancia que maneja los cambios de maduración: ablandamiento, sabor, textura, olor, color, etc.

Los indicadores que determinan la maduración del durazno son: firmeza, tamaño, color, olor y aspecto. Como en muchos casos, una vez cosechada esta fruta debe mantenerse bajo sombra a una temperatura apropiada de 0°C a 0,5°C. Aunque puede tolerar a una temperatura de hasta -1°C sin refrigeración y a una humedad relativa de 90%.

Es recomendable mantener la fruta en bolsas o envases de polietileno o plástico, los mismos que tengan algunos orificios por donde pueda mantenerse la humedad y evitar la aglomeración de hongos. Cuando se expone a esta fruta a una 1-5% O₂- 10-15%CO₂ es muy probable que pierda el ablandamiento, carnosidad y sabor.

Cuando se lo ha pelado para realizar algunas preparaciones se recomienda almacenarlo en empaques apropiados a una refrigeración de 0°C, que permitirá la duración de tres a cinco semanas aproximadamente.

2.4.3. Frutilla

La fresa se adapta a cualquier clima, y luego de un buen cuidado en la plantación estará lista para la cosecha.

La frutilla es cosechada cuando ha alcanzado un 75% de color rojo. Pues, a diferencia del durazno, la frutilla no es un fruto climatérico, lo que indica que si es cosechada



antes de alcanzar un máximo porcentaje de desarrollo de la corteza y la pulpa, la fruta no se desarrollará en ningún aspecto.

Por falta de etileno, la frutilla no puede madurar una vez recolectada de la mata, por lo que es recomendable llevarla al frío en seguida. Una vez realizado esto tiene que mantenerse a una temperatura de 0 a 1°C con una humedad relativa durante una semana como máximo.

Cuando es adquirida esta fruta, es necesario resguardarla, ya sea entera, por pedazos o preparada en algún postre con harina (pan, torta, bizcocho), a refrigeración durante cinco días. Sin embargo, cuando la frutilla ha sido preparada junto a lácteos, es recomendable refrigerarla de tres a cinco días. Por último, cuando ha sido preparada en helado, sea agua o crema es recomendable mantenerla en refrigeración hasta una semana después de haber abierto el empaque.

2.4.4. Tomate de árbol

Una vez realizado un óptimo cuidado en el cultivo del tomate de árbol, es necesario aclarar que, debe ser cosechado cuando ha alcanzado un color pintón y una consistencia firme, que indican que está a la mitad de maduración.

Revelo y otros (2011) señalan que la cosecha del tomate de árbol inicia diez o catorce meses después de la plantación. Es importante dejar el péndulo adherido al fruto, ya que se evitará la deshidratación, retrasar la maduración, impedir el ingreso de seres patógenos, y mejorar el aspecto.

Los productores o mercaderistas generalmente no lavan el fruto, y guardan la fruta en cajones de madera de 10 kg de contenido neto, a una temperatura de 35°C como máximo dos días, así evitan los golpes, apretones o caídas que pueda sufrir el fruto. En los supermercados se da un valor agregado en cuanto al lavado, limpieza y refrigeración del tomate de árbol.

Aunque existen dos tipos de consumidores, lo importante es que esta fruta es consumida a nivel mundial. El tipo de consumidores de tomate de árbol depende de la cultura, Revelo y otros (2011) señalan:

Los consumidores nacionales prefieren la fruta para la preparación de jugos, almíbar, ají y medicina, reflejando el desconocimiento de las diversas utilidades que tiene esta fruta, lo cual sumado a la aprehensión de consumidores y comercializadores por probar productos nuevos y



exóticos, hace que aquellos derivados de esta fruta no tengan aún mucha acogida. Lo contrario sucede en el mercado internacional, sobre todo en el norteamericano, que prefiere el tomate de árbol procesado por la mayor facilidad en el consumo y por el sabor de la cáscara, que produce cierto escozor en los labios de quien ingiere la fruta. En cambio en Europa se prefiere el consumo de frutas en fresco.

2.4.5. Mora

Al igual que las frutas analizadas anteriormente, la mora tiene un lapso de vida, que va desde su cultivo hasta su consumo. Para el cultivo de esta planta se necesita de un terreno en un ambiente seco y frío, por lo que es común que se desarrolle en lugares con neblina. Así mismo este fruto puede reproducirse de manera sexual o asexual, en el caso de utilizar el método asexual existen algunas estrategias para llevarlo a cabo.

Con el debido procedimiento y cuidado de las matas de mora llega la temporada de la cosecha. Cuando el productor ha optado por el método asexual, la cosecha de mora empieza a partir de los siete a nueve meses desde su cultivo. Los siguientes son los indicadores de esta fruta para determinar que está lista para la cosecha:

- Sabor y aroma característicos.
- Desprendimiento fácil de la planta.

Según Calero (2010) algunos productores recomiendan seguir las siguientes instrucciones:

- No cosechar cuando la fruta está húmeda o aplastada.
- No depositar la fruta en cajas profundas.
- Cosechar la fruta con el mismo grado de madurez, es decir, que todas las moras cosechadas estén al mismo nivel de madurez.
- Evitar el excesivo manipuleo de la fruta.
- Almacenar la mora a 0°C y a 95% de humedad relativa.

La fruta dura entre 8 a 12 horas luego de la recolección, por lo que es recomendable llevarla a refrigeración. Una vez finalizado este proceso, se continúa con la postcosecha, la misma que conllevará a la comercialización. Se recomienda guardar la fruta a temperatura de 1.1°C y con una humedad de 90 a 95%, pues esto permitirá que la fruta dure por dos o tres días manteniendo su calidad, pues, la mora es una fruta que tiene pocos días de vida, de tres a cinco (Franco & Giraldo, 2011).



Una vez adquirido el producto, el consumidor tiene máximo cinco días para consumir la mora. Por tal razón, es recomendable llevarla a congelación, ya que se mantendrá por unos días más. Así mismo, muchos consumidores suelen preparar la pulpa de esta mora, con el fin de conservarla por un periodo más prolongado. De igual manera existen otros métodos para conservar la mora como el jarabe con azúcar, pasteurización, deshidratación y control del PH.

El jarabe con azúcar permite que se conserve la sustancia llamada pectina, que permite otorga la acidez de esta fruta, por lo tanto, permite conservar el sabor de la mora. La pasteurización facilita la destrucción de microorganismos presentes en la fruta, que en muchas ocasiones son patógenos, esto permite más tiempo de vida. La deshidratación de frutas y verduras se ha popularizado, ya que prolongan la durabilidad de estos. Sin embargo, este método es un poco negativo, ya que muchos de los nutrientes de los productos se ven afectado, en el caso de la mora, la vitamina C y las antiocianinas² disminuyen, quitándole las propiedades naturales de esta fruta. Rubio (2014) señala que el método de conservación mediante la regulación de PH es el mejor método para conservar los alimentos, además de que conserva en buenas condiciones las propiedades nutritivas y microbiológicas de estos.

Aunque, existen pocos días para consumir la mora en estado natural, en repostería se suele preparar algunos postres, los mismo que tienen otro tiempo de durabilidad. Por ejemplo, el yogurt o mermelada de mora generalmente son los productos que se adquieren en forma industrial, por lo que vienen con un tiempo de expiración manifestado por las normas INNEN. Sin embargo, existen preparaciones caseras como colada, dulce, jugo, entre otros.

² Las antiocianinas son un grupo de pigmentos de color rojo e hidrosoluble que se encuentra en el reino vegetal, entre algunas plantas, flores y frutos. Tienen propiedades farmacéuticas y terapéuticas, pues permiten la reducción de enfermedades coronarias, de efectos anticancerígenos, antitumorales, antiinflamatorias y antidiabéticos, y mejoramiento del comportamiento cognitivo (Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud, 2011).





TABLA DE DIFERENTES ANÁLISIS DE LAS FRUTAS SELECCIONADAS

Fruta	Sabor	Color	Textura	Duración
Babaco	Pese a que contiene un gran porcentaje de agua, el babaco es un fruto rico en azúcar. Cuando se encuentra en estado de madurez es cuando se aprecia el dulzor que contiene. Es recomendable consumirlo al natural, sin embargo, existe la posibilidad de prepararlo de diferentes maneras, permitiendo que el azúcar se vea aún más concentrada.	Su cobertura varía según el estado de madurez, pasa por diferentes tonos, empezando por el verde claro, que va tornándose a amarillo, y en muchos casos termina con pintas pequeñas de color negro. La pulpa del fruto también varía según su estado, empezando con un verde claro, pasando a blanco y terminando en un amarillo claro.	Es un fruto que pasa por diferentes texturas. Cuando está tierno es muy duro, llegando al punto de ser muy dócil en su estado de madurez. Su pulpa es muy suave y de fácil digestión.	Dura algunos meses en producirse, y cuando ha sido procesado de diferentes maneras tiene un periodo determinado. Por ejemplo, en jugo puede durar un día, en helado y dulce puede durar algunos meses, mientras que en tortas puede durar algunos días.



Durazno	Al igual que el babaco, el durazno es un fruto bastante dulce. Sin embargo, el sabor varía según la especie, hay duraznos que son un poco ácidos y otros, extremadamente, dulces. Además, mantiene el sabor dulce cuando es preparado en diferentes postres.	Varía según la especie y le estado de madurez. Hay especies que empiezan desde el verde y terminan en un verde mezclado con amarillo, y existen otras especies que empiezan desde el color rosa para terminar en color rojo con pintas tomates.	El durazno, en cualquier etapa de madurez es un fruto duro, ya que contiene hueso, lo que le permite ser una fruta rígida. Su pulpa es carnosa y contiene un hueso, lógicamente, duro y con ventrículos ásperos. Su cobertura tiene un aspecto gamuzado, haciendo que sea un fruto bastante peculiar.	Tiene algunos meses en producirse, que también dependen de la especie. Una vez que se ha pretendido utilizarlo en diferentes preparaciones, tiene un determinado tiempo de duración, y que, al ser un fruto que se desarrolla con su hueso, tiende a desintegrarse con rapidez cuando ha sido desprendido de este. Generalmente, para que no pierda sus nutrientes se lo suele preparar en almíbar.
Frutilla	Es una fruta que	La frutilla varía su	La frutilla tiene una	Suele tener un corto



	<p>contiene azúcar y ácido. Sin embargo, contiene en mayor cantidad lo primero. Cuando ha sido preparada en diferentes postres tiende a cambiar su sabor, por ejemplo, en dulce suele contener aún su acidez, mientras que en pasteles y yogures suele transformarse y ser más dulce de lo normal.</p>	<p>color según su estado de madurez, pasa de un verde claro a blanco, rosa y, finalmente, rojo. Sin embargo, en su última etapa no suele obtener un rojo total, ya que su parte superior aún conserva un color blanco que varía entre rosado.</p>	<p>textura peculiar, tiene pequeñas semillas que al tacto se sienten como grumocidades. Su pulpa es dura y carnosa. Sus semillas son muy pequeñas y suaves, por lo que son de fácil digestión.</p>	<p>periodo de producción, y cuando ha sido procesada tiende a tener un lapso amplio de duración, ya que sus propiedades cítricas le permiten conservarse con regularidad.</p>
Tomate de árbol	<p>Es un fruto dulce, pero con una pequeña cantidad de cítrico. El sabor varía según la forma de</p>	<p>El color del tomate de árbol depende de las especies. Sin embargo, todas empiezan desde un</p>	<p>El tomate, en cualquier estado de madurez es duro. Sin embargo, cuando ha madurado demasiado</p>	<p>Tiene un periodo largo de producción, en muchos huertos se los suele observar en lapsos grandes de</p>



	consumo, es decir, si se lo come al natural se puede sentir el ácido que contiene, pero cuando es preparado en jugo o dulce, suele perder lo cítrico.	color verde claro, que terminan en lacre, rojo y en otra especie con color naranja.	tiende a ser muy noble. Su pulpa es muy suave, y, aunque sus semillas son bastante duras, son muy digeribles.	tiempo. Suele tener un periodo de vida más o menos estable, dependiendo de su conservación.
Mora	Al igual que la fresa, la mora es una fruta que contiene azúcar y ácido. Sin embargo, es más ácida que dulce. Generalmente, su acidez no suele perderse cuando ha sido preparada en diferentes recetas.	El color de la mora varía según su especie, hay algunas que en su estado de maduración conservan el color negro, púrpura o rojo. Sin embargo, todas empiezan con un color verde que va tornándose a amarillo claro.	La mora tiene una textura similar a la fresa, con múltiples semillas que al tacto parecen grumocidades. Su pulpa casi no se diferencia cuando es consumida, ya que es muy blanda, a diferencia de la fresa, tiene semillas pequeñas y duras,	Dependiendo de la especie, la mora suele tener un periodo largo de producción, ya que, en las diferentes plantaciones suelen durar por periodos largos del año. Una vez procesada, la mora puede conservarse en un largo tiempo, ya que



			pero de fácil digestión.	sus propiedades cítricas le otorgan este beneficio.
--	--	--	-----------------------------	---

CAPÍTULO III

**PROPUESTA DE REPOSTERÍA INNOVADORA CON CINCO FRUTAS
TRADICIONALES DE CUENCA**

3.1. Ficha

Tabla 1.

RECETA: Mousse de babaco con espejo de babaco acompañado de red velvet cake y salsa de chocolate		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pelar y cortar el babaco en cubos. Pesar la cantidad necesaria de ingredientes.	Mousse de babaco con espejo de babaco acompañado de red velvet cake y salsa de chocolate.	Controlar la temperatura del pâté a cigarrète. Tener cuidado al momento de adicionar el colorante comestible.

Tabla 2. Proceso de elaboración

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Mousse de babaco con espejo de babaco acompañado de red velvet cake y salsa de chocolate						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
750	Babaco en cuadritos	g	500	66%	0.5	0.35
660	Azúcar	g	500	100%	0.5	0.25
8.2	Gelatina sin sabor	g	8.2	100%	0.75	0.23
350	Crema de leche	g	350	100%	0.85	0.85
75	Azúcar impalpable	g	75	100%	1.5	0.45
300	Almíbar de babaco	g	200	66%	0.5	0.35
c/n	Colorante amarillo comestible		c/n	100%	1.25	0.05
c/n	Canela en polvo		c/n	100%	0.25	0.1
60	Aceite	ml	60	100%	1	0.2
1	Huevo	u	1	100%	0.13	0.13
150	Cacao amargo en polvo	g	150	100%	2.5	0.2
250	Harina	g	250	100%	2.5	0.4
c/n	Colorante rojo comestible		c/n	100%	1.25	0.1
c/n	Esencia de vainilla		c/n	100%	1	0.1
125	Leche	ml	125	100%	0.85	0.2
8	Zumo de limón	ml	8	100%	0.5	0.03
0.4	Bicarbonato de Sodio	g	0.4	100%	1.2	0.05
75	Chocolate en barra	g	75	100%	2.5	0.4
50	Mantequilla	g	50	100%	0.5	0.25
50	Clara de huevo	g	50	100%	0.26	0.26
c/n	Colorante verde comestible	c/u	c/n	100%	1.25	0.1
CANT. PRODUCIDA: 500 gr.						
CANT. PORCIONES: 5 de 100gr. Costo por porción:1.31						

TÉCNICAS : Mousse

Picar el babaco en cuadros pequeños, y hacer un almíbar de babaco con el azúcar.

Hidratar la gelatina con 5 partes de agua fría por cada parte de gelatina sin sabor.

Batir la crema de leche a punto letra. Incorporar todos los ingredientes con movimientos envolventes., colocar en un molde y ponemos al frío hasta que coagule.

Espejo de babaco:

Cortar el babaco en cubos, hacemos un almíbar con el azúcar y el babaco, cernir y reservamos.

Hidratar la gelatina y cuando este solida colocar en la pulpa de babaco.

Añadir el colorante amarillo en el almíbar, colocar sobre la mousse una vez coagulado y reservar en el frío hasta que coagule.

Red velvet cake:

Mezclar huevos, azúcar y aceite.

Aparte leche y limón (leche acida), reposar 8 minutos. Añadir la harina el cacao amargo y el bicarbonato. Añadir a la primera mezcla alternado con la leche acida.

Colocar el colorante rojo comestible y aromatizar con esencia de vainilla.

Poner en un molde engrasado y enharinado y hornear a 160 °C por 25 minutos.

Pâte à Cigarrete:

Cremar la mantequilla con el azúcar e incorporar poco a poco la clara de huevo y el harina.

Añadir el colorante verde comestible y dar forma en un silpat, llevar al horno a temperatura de 160°C por 5 minutos.



**Tabla 3.**

RECETA: Suspiro de menta relleno de crema de babaco y nuez con salsa de mora		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Separar las claras y las yemas. Bajar la temperatura del horno para hornear el suspiro Pelar y picar el babaco en cubos.	Suspiro de menta relleno de crema de babaco y nuez con salsa de mora	El horno debe estar bien frío para poder hornear el suspiro. El caramelo debe usarse en caliente para dar la forma deseada.

Tabla 4.

UNIVERSIDAD DE CUENCA
founded 1662

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Suspiro de menta relleno de crema de babaco y nuez con salsa de mora						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
100	Clara de huevo	g	100	100%	0.13	0.13
280	Azúcar	g	280	100%	0.5	0.30
100	Azúcar Impalpable	g	100	100%	0.50	0.50
c/n	Esencia de menta	c/n	100	100%	1.00	0.20
c/n	Colorante verde comestible	c/n	100	100%	1.25	0.20
150	Crema de leche	g	150	100%	0.85	0.50
300	Babaco almíbar	g	250	83%	0.50	0.50
100	Nuez	g	100	100%	2.00	2.00
120	Pulpa de mora	g	100	83%	0.80	0.30
80	Vino tinto	ml	80	100%	2.00	2.00
40	Glucosa	g	40	100%	2.00	2.00
40	Agua	ml	40	100%		
CANT. PRODUCIDA: 500 gr.						
CANT. PORCIONES: 5 de 100 gr. Costo por porción: 1.82						

TÉCNICAS**Suspiro de menta:**

Batir las claras con el azúcar a punto nieve.

Agregar la esencia de menta y el colorante verde comestible.

Al final colocar el azúcar impalpable y mezclar en forma envolvente. Colocar en una manga con boquilla, poner sobre un silpat y dar la forma, hornear por 60 minutos a una temperatura de 45 °C.

Relleno de crema:

Batir la crema de leche a punto letra.

Pelar y cortar el babaco en cubos, cocinarlo con el azúcar hasta obtener un almíbar, cernir y reservar. Trocear las nueces y reservar.

Caramelo:

Colocar el azúcar, agua y glucosa a cocinar en una cacerola a fuego lento por 6 minutos, hasta obtener un color dorado y poder dar la forma sobre el silpat.





Tabla 5.

RECETA: Babarois de babaco con bizcuit de vainilla, crema de fresas y filigranas de chocolate		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pelar y cortar el babaco en cubos.</p> <p>Pesar la cantidad necesaria de los ingredientes.</p>	<p>Babarois de babaco con bizcuit de vainilla, crema de fresas y filigranas de chocolate</p>	<p>Controlar la temperatura al momento de colocar la yema para evitar que se cocinen.</p> <p>Tomar en cuenta al momento de fundir el chocolate.</p>

Tabla 6



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Babarois de babaco con biscuit de vainilla, crema de fresas y filigranas de chocolate						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
300	Babaco	g	250	83%	0.50	0.50
180	Crema de leche	ml	180	100%	0.85	0.85
5	Gelatina sin sabor	g	5	100%	0.78	0.30
130	Azúcar	g	130	100%	0.50	0.25
95	Leche	ml	95	100%	0.85	0.35
120	Yemas de huevo	g	45	100%	0.26	0.26
120	Huevos	g	120	100%	0.26	0.26
60	Harina	g	60	100%	2.50	0.20
c/n	Esencia de vainilla	c/n		100%	1.00	0.20
100	Crema de leche	g	100	100%	0.85	0.85
c/n	Esencia de fresa	c/n	c/n	100%	1.00	0.25
c/n	Colorante rojo comestible	c/n	c/n	100%	1.25	0.20
100	Chocolate barra	g	100	100%	1.50	1.50
CANT. PRODUCIDA: 500 gr.						
CANT. PORCIONES: 5 de 100 gr. Costo por porción: 1.24						

TÉCNICAS :**Babaroise de babaco:**

Pelar y picar el babaco, Batir la crema hasta formar copitos.

Crema inglesa:

Hervir la leche con la mitad del azúcar.

Aparte mezclar las yemas con la otra mitad del azúcar y la esencia de vainilla.

Agregar la mitad de la leche hervida a las yemas para temperar, agregar todo a la leche y volver a fuego a baja temperatura hasta que tome una consistencia ligeramente espesa.

Biscuit de vainilla:

Cremar los huevos con el azúcar, agregar la esencia de vainilla y poco a poco la harina, en forma envolvente.

Colocar en un silpat y hornear aproximadamente por 10 minutos a 150 °C.

Filigrana de chocolate:

Templar el chocolate y dar forma con la ayuda de papel encerado.

Crema de fresas:

Batir la crema a punto letra.

Aromatizar con la esencia de fresa y dar color con el colorante rojo.



**Tabla 7.**

RECETA: Mousse de chocolate blanco con bizcocho de fresas y helado de fresas, croustillant de fresas		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pelar y cortar la frutilla en rodajas. Tener todos los ingredientes pesados. Tener el horno bien caliente.	Mousse de chocolate blanco con bizcocho de fresas y helado de fresas y croustillant de fresas.	Verificar que la crema de leche esté líquida. Tener en cuenta la temperatura del horno.

Tabla 8

UNIVERSIDAD DE CUENCA
founded 1967FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Mousse de chocolate blanco con biscocho de fresas , helado de fresas y croustillant de fresas						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
75	Polvo de almendras	g	75	100%	2.00	2.00
75	Mantequilla	g	75	100%	0.40	0.40
70	Azúcar Impalpable	g	70	100%	1.50	0.35
120	Yemas de huevo	g	75	100%	0.26	0.26
35	Puré de fresas	g	25	71%	1.00	0.35
250	Crema de leche	ml	100	100%	0.85	0.85
c/n	Esencia de vainilla	c/n	c/n	100%	1.00	0.25
50	Chocolate blanco	g	50	100%	1.00	1.00
2	Gelatina sin sabor	g	2	100%	0.78	0.30
40	Helado de fresas	g	40	100%	3.00	1.00
40	Manteca vegetal	g	40	100%	0.50	0.50
100	Azúcar	g	100	100%	0.50	0.30
60	Fresas	g	50	83%	1.00	0.35
30	Harina	g	30	100%	2.50	0.35
CANT. PRODUCIDA: 500 gr.						
CANT. PORCIONES: 5 de 100 gr. Costo por porción: 1.65						

TÉCNICAS:**Biscocho de fresas con almendras:**

Creinar la mantequilla con el azúcar impalpable. Añadir el polvo de almendras, las yemas de huevo, puré de fresas y el colorante rojo comestible. Luego enmantequillamos y enharinamos el molde y sobre la mezcla le colocamos la frutilla.

Mousse de chocolate blanco:

Hervir la crema de leche y colocar en el chocolate blanco.

Colocar la gelatina hidratada en la preparación anterior y llevar al frío por dos horas.

Retirar del frío y batimos, colocar en una manga pastelera y decorar.

Croustillant de fresa:

Creinar la mantequilla y el azúcar.

Agregar el puré de fresas. Luego adicionar la harina y el colorante rojo comestible.

Colocar la mezcla en un silpat y dar la forma deseada. Hornear por 6 minutos a temperatura 160°C.



**Tabla 9.**

RECETA: Gelatina de naranja acompañada de arroz de leche y caviar de fresas		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pelar y lavar las frutillas. Tener todos los ingredientes pesados.	Gelatina de naranja acompañado de arroz de leche y caviar de fresas	Pesar correctamente los químicos. Tener el agua por separado. Mezclar y disolver correctamente los químicos utilizando los materiales adecuados.

Tabla 10.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Gelatina de naranja acompañada de arroz de leche y caviar de fresas						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
75	Arroz	g	75	100%	0.50	0.50
500	Leche	g	500	100%	0.80	0.80
c/n	Esencia de vainilla	c/n	c/n	100%	1.00	0.10
25	Mantequilla	g	25	100%	0.35	0.35
70	Azúcar	g	70	100%	0.50	0.30
30	Yema de huevo	g	100	100%	0.26	0.13
100	Naranja	ml	100	100%	0.30	0.30
20	Azúcar	g	20	100%	0.25	0.25
2	Gelatina sin sabor	g	2	100%	0.78	0.30
1150	Agua	ml	100	100%		
2	Alginato de sodio	g	100	100%	2.00	2.00
90	Sirope de fresas	ml	80	90%	1.00	1.00
5	Lactato de calcio	g	100	100%	2.00	2.00
CANT. PRODUCIDA: 500 gr.						
CANT. PORCIONES: 5 de 100 gr. Costo por porción: 1.65						

TÉCNICAS :**Arroz con leche:**

Cocinar el arroz con la leche, esencia de vainilla y el azúcar.

Una vez terminada la cocción del arroz agregar las yemas y la mantequilla y reservar al frío.

Gelatina de naranja:

Extraer el zumo de la naranja y mezclarlo con el azúcar. Añadir la gelatina sin sabor, disponer en copas y llevarlas al frío hasta coagular.

Caviar de fresa:

Cocinar a fuego medio 75 ml de agua con un 1 gramo de alginato, llevar a ebullición y reposar. Mezclar el alginato con 75 ml de frutilla. Mixear con el túrmix los 5 gramos de lactato en 1 litro de agua .Con la ayuda de un gotero tomar la preparación de alginato de fresa y hacer caviar sobre la mezcla de agua y lactato.



**Tabla 11**

RECETA: Cremoso de caramelo con espagueti de frutilla y crumble de chocolate		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pelar y lavar las frutillas. Tener todos los ingredientes pesados.	Cremoso de caramelo con espagueti de frutilla y crumble de chocolate.	Pesar correctamente los químicos. Activar correctamente agaragar. Tener el agua bien fría.

Tabla 12.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

founded 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Cremoso de caramelo con espagueti de frutilla y crumble de chocolate.						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
52	Azúcar	g	52	100%	1.00	0.35
215	Crema de leche	ml	215	100%	0.85	0.85
50	Yema de huevo	g	50	100%	0.26	0.13
2	Gelatina sin sabor	g	2	100%	0.78	0.20
13	Cacao amargo en polvo	g	13	100%	2.50	0.50
50	Azúcar morena	g	50	100%	1.00	0.35
50	Polvo de almendras	g	50	100%	2.00	2.00
50	Mantequilla	g	50	100%	0.40	0.40
2	Sal	g	2	100%	0.80	0.25
80	Agua	ml	80	100%		
185	Zumo de fresas	ml	175	95%	1.00	1.00
15	Azúcar	g	15	100%	1.00	0.25
2	Agar agar	g	2	100%	3.00	3.00
CANT. PRODUCIDA: 500 gr.						
CANT. PORCIONES: 5 de 100 gr. Costo por porción:1.82						

TÉCNICAS:**Cremoso de caramelo**

Elaborar un caramelo cocinando el azúcar hasta obtener un color dorado, hervimos la crema de leche aparte y agregamos el caramelo. Dejar enfriar y añadir las yemas de huevo, llevar al fuego y dejar cocinar hasta que tenga una textura de crema.

Hidratar la gelatina sin sabor con cinco partes de agua fría por cada parte de gelatina. Y agregar a la mezcla anterior.

Colocar en copas y poner a refrigerar.

Espaguetti de fresa

Licuar las fresas con agua y azúcar. Llevar a ebullición con el agar agar, cuando espese poner en una jeringuilla y en una manguera de goteo en contacto con el agua fría, esperar 10 minutos a que solidifique, extraer el espaguetti de frutilla.

Crumble de chocolate

Elaborar una masa con el cacao amargo en polvo, azúcar morena, polvo de almendras, mantequilla, sal y colocar al frío.

Estirar la masa y cortamos con un molde cortador de 4x4 y colocar en una lata para llevar al horno a una temperatura de 160°C por 8 minutos.





Tabla 13

RECETA: Deconstrucción de tiramisú de mora		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Precalentar el horno. Tener todos los ingredientes pesados. Disponer de algunos recipientes para los químicos.	Deconstrucción de tiramisú de mora.	Pesar correctamente los químicos. Activar correctamente los químicos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

founded 1662

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Deconstrucción de tiramisú de mora

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
150	Crema de leche	ml	150	100%	0.85	0.85
80	Azúcar	g	80	100%	0.50	0.25
55	Yema de huevo	g	55	100%	0.26	0.13
125	Queso crema	g	125	100%	1.25	1.25
110	Puré de mora	g	100	91%	0.60	0.60
5	Gelatina sin sabor	g	5	100%	0.78	0.78
50	Azúcar Impalpable	g	50	100%	0.50	0.50
50	Almendra molida	g	50	100%	0.50	0.50
25	Huevo	g	25	100%	0.13	0.13
90	Clara	g	90	100%	0.13	0.13
35	Harina	g	35	100%	0.35	0.35
10	Café	g	10	100%	0.18	0.18
1050	Agua	ml	1050	100%		
75	Chocolate	g	75	100%	0.80	0.80
1	Alginato de sodio	g	1	100%	2.00	2.00
85	Zumo de mora	g	75	88%	0.80	0.80
5	Lactato de calcio	g	5	100%	2.00	2.00

CANT. PRODUCIDA: 500 gr.

CANT. PORCIONES: 5 de 100 gr. **Costo por porción:** 2.54

TÉCNICAS: Gelatina de mora

Batir las yemas con la mitad del azúcar, adicionar el queso crema y mezclar, adicionar la crema de leche y añadir el puré de mora y finalmente adicionar la gelatina previamente hidratada y disuelta. Colocar en un molde cuadrado y llevarla al frío por 2 horas.

Biscuit joconde

Mezclar el azúcar impalpable con la almendra. Añadir las yemas, huevos y harina.

Batir las claras con el azúcar a punto de nieve, adicionar las claras montadas a la preparación anterior.

Colocar la preparación en una manga con boquilla y dar la forma deseada en el silpat.

Hornear por 10 minutos a 160°C.

Almíbar de café

Hacer un almíbar con agua, azúcar y café hasta que tenga una consistencia espesa.

Salsa de chocolate

Hervir la crema de leche y volcar sobre el chocolate y mezclar.

Caviar de mora

Cocinar a fuego medio con 75ml de agua con 1gr de alginato, llevar a ebullición y reposar. Mezclar con 75ml de mora. Aparte batir con el túrmix 5g de lactato en 1 litro de agua. Tomar con un gotero la preparación de alginato y mora y hacer caviars sobre la mezcla de agua y lactato.



**Tabla 15**

RECETA: Trilogía de mora		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Precalentar el horno. Tener todos los ingredientes pesados. Disponer de algunos recipientes para los químicos.	Trilogía de mora	Pesar correctamente el químicos. Activar correctamente los químicos. Tener todos los materiales necesarios.

Tabla 16: Trilogía de moraUNIVERSIDAD DE CUENCA
founded 1862

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Trilogía de mora						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
97	Puré de mora	ml	87	90%	0.80	0.80
30	Clara	g	30	100%	0.26	0.13
110	Azúcar	g	110	100%	0.50	0.35
615	Agua	ml	615	100%		
100	Crema de leche	ml	100	100%	0.85	0.85
110	Pulpa de mora	ml	100	91%	0.50	0.50
c/n	Esencia de vainilla	c/n	c/n	100%	1.00	0.20
15	Yemas de huevo	g	15	100%	2.00	0.13
80	Harina	g	80	100%	0.60	0.40
5	Almidón de maíz	g	5	100%	0.25	0.25
2	Sal	g	2	100%	0.20	0.20
130	Huevos	g	130	100%	0.26	0.13
50	Mantequilla	g	50	100%	0.20	0.20
2	Alginato de sodio	g	2	100%	2.00	2.00
50	Mora	g	40	80%	0.80	0.40
2.5	Lactato de calcio	g	2.5	100%	2.00	2.00
CANT. PRODUCIDA: 500 gr.						
CANT. PORCIONES: 5 de 100 gr. Costo por porción: 1.71						

TÉCNICAS:**Suflé frío de mora**

Batir las claras con el azúcar hasta el punto nieve.

Batir la crema hasta punto letra luego añadimos la crema la pulpa de mora y al final las claras montadas con movimientos envolventes.

Disponer en moldes y llevar al frío.

Profiterol relleno con crema de mora:

Cocinar sal, agua y mantequilla hasta que se derrita la misma.

Luego colocar la harina a fuego lento con la ayuda de una paleta mezclar todo.

Batir la masa y colocamos los huevos uno a uno, hasta conseguir una masa ligera. Colocar en una manga con boquilla lisa y dar la forma. Llevar al horno por 10 minutos a una temperatura de 160°C.

Para el relleno, calentar la pulpa de mora con la mitad de azúcar, a parte mezcla las yemas con el azúcar, harina y maicena; llevar esta mezcla a la pulpa caliente y batir hasta que espese.

Rellenar con esta crema el interior del profiterol.

Esferificación de mora

475ml de agua y 2g de alginato de sodio mixear los 2 ingredientes y dejar reposar por 15 minutos. Para el relleno 400ml de zumo de mora, 15ml de agua y 2.5g de lactato de calcio. Sacar con una cuchara con agujeros pasar por agua y servir.



Tabla 17: Alaska de mora

RECETA: Alaska de mora		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tener todos los ingredientes pesados. Tener las cremas bien frías.	Alaska de mora	Colocar la cantidad necesaria de gelatina. Tener cuidado en la preparación de la crema inglesa.

Tabla 18

UNIVERSIDAD DE CUENCA
founded 1962

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Alaska de mora						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
53	Clara de huevo	g	53	100%	0.13	0.13
138	Azúcar	g	138	100%	0.50	0.20
45	Zumo de mora	g	35	77%	0.40	0.40
100	Galletas	g	100	100%	0.75	0.75
80	Mantequilla	g	80	100%	0.50	0.50
250	Leche	g	250	100%	0.85	0.85
24	Yemas de huevo	g	24	100%	0.26	0.13
125	Crema de leche	g	125	100%	0.85	0.85
160	Puré de mora	g	150	94%	1.00	0.85
40	Pulpa de mora	g	30	75%	0.35	0.35
90	Azúcar impalpable	g	90	100%	0.40	0.40
CANT. PRODUCIDA: 500 gr.						
CANT. PORCIONES: 5 de 100 gr. Costo por porción: 1.16						

TÉCNICAS:**Crema de mora**

Batir las claras punto letra.

Hacer un almíbar con agua y azúcar hasta que tome punto bolita dura a una temperatura de 120 a 122.

Agregar el caramelo en forma de hilo sin dejar de batir hasta que se enfríe, agregar el zumo de mora, mezclar y refrigerar.

Base de galleta

Triturar la galleta, derretir la mantequilla y colocar sobre la galleta triturada y mezclar para obtener una masa fácil de manipular.

Helado de mora

Para la crema inglesa: Hervir la leche con la mitad del azúcar. Aparte mezclar las yemas con la otra mitad del azúcar y la esencia de vainilla.

Agregar la mitad de la leche hervida a las yemas para temperar, agregar todo a la leche y volver a fuego a baja temperatura hasta que tome una consistencia ligeramente espesa. Añadir la pulpa de mora y llevar a la máquina de helado, una vez listo reservar a -18 grados centígrados.



**Tabla 19**

RECETA :Durazno de tres texturas		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tener todos los ingredientes pesados. Pesar las cantidades exactas de los químicos.	Durazno de tres texturas.	Colocar la cantidad necesaria de gelatina. Tener precalentado el horno. Activar correctamente el agaragar.

Tabla 20

UNIVERSIDAD DE CUENCA
Desde 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Durazno en tres texturas

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
100	Crema de leche	g	100	100%	0.85	0.85
250	Puré de durazno	g	250	100%	3.00	3.00
1	Gelatina sin sabor	g	1	100%	0.78	0.35
20	Mantequilla	g	20	100%	0.50	0.25
50	Azúcar Impalpable	g	50	100%	1.00	0.30
15	Harina	g	15	100%	1.00	0.20
c/n	Colorante amarillo comestible	c/n	c/n	100%	1.25	0.20
80	Almíbar de durazno	g	80	100%		
15	Azúcar	g	15	100%	0.50	0.20
2	Agar agar	g	2	100%	2.00	2.00

TÉCNICAS:**Mousse de durazno**

Batir la crema hasta punto letra.
Hidratar la gelatina sin sabor con el agua para solidificar la misma.
Colocar en el puré de durazno la gelatina sin sabor ya previamente líquida y mezclar con la crema batida.
Colocar en un molde y refrigerar hasta que coagule.

Crocante de durazno:

Mezclar la mantequilla con el azúcar impalpable.
Agregar la harina, por último agregamos el puré de durazno.
Al final pintar con una gota de colorante amarillo comestible y colocar en el silpat, hornear por 6 minutos a una temperatura de 150°C

Espagueti de durazno:

En una cacerola colocar el almíbar de durazno, puré de durazno, azúcar y agar agar llevar a fuego hasta que hierva y pueda activarse el agar agar.
Disponer la elaboración anterior en una jeringuilla y pasar por manguera, colocar en un recipiente con agua fría y dejar reposar 15 minutos.
Luego con la ayuda de la misma jeringuilla extraer el espagueti y servir.



**Tabla 21**

RECETA: Canelón de durazno		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tener todos los ingredientes pesados. Precalentar el horno.	Canelón de durazno.	No cocinar el chocolate. Activar los químicos correctamente. No colocar mucho colorante.

Tabla 22



UNIVERSIDAD DE CUENCA

founded 1967

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Canelón de durazno

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
80	Agua	ml	80	100%		
175	Durazno en almíbar	ml	175	100%	3.00	3.00
200	Azúcar	g	200	100%	0.50	0.25
2	Agar agar	g	2	100%	2.00	2.00
50	Crema de leche	g	50	100%	0.85	0.85
25	Yema de huevo	g	25	100%	0.26	0.13
15	Azúcar Impalpable	g	15	100%	0.80	0.25
50	Queso crema	g	50	100%	2.25	0.50
50	Durazno picado	g	50	100%	3.00	
30	Aceite	ml	30	100%	1.00	0.35
60	Huevo	g	60	100%	0.13	0.13
75	Harina	g	75	100%	0.50	0.25
c/n	Colorante verde comestible	c/n	c/n	100%	1.25	0.20
c/n	Esencia de menta	c/n	c/n	100%	1.00	0.20
65	Leche	ml	65	100%	0.80	0.80
2	Bicarbonato de sodio	g	2	100%	1.25	0.30
1	Vinagre	ml	1	100%	0.35	0.20
100	Fresas	g	100	100%	1.00	0.40
100	Chocolate blanco	g	100	100%	2.25	2.25

CANT. PRODUCIDA: 500 gr.

CANT. PORCIONES: 5 de 100 gr. **Costo por porción:** 2.84

TÉCNICAS:**Canelón de durazno:**

Colocar el agua, durazno en almíbar, azúcar y agar agar.

Llevar a fuego hasta que hierva y pueda activarse el agar agar.

Colocar en un plato tendido la mezcla de anterior y refrigerar hasta que se solidifique la preparación.

Relleno de queso crema:

Batir el azúcar con la yema de huevo.

Adicionar el queso crema, añadir la crema de leche y mezclar.

Al final colocar el durazno picado y mezclar con movimientos envolventes.

Biscocho de menta:

Batir el aceite, vinagre, huevos, leche.

Aparte mezclar el azúcar, harina, y bicarbonato de sodio.

Finalmente juntamos ambas preparaciones y colocamos en un molde en mantequillado y enharinado y llevar al horno por 25 minutos a una temperatura de 160°C.

Salsa de frutilla:

Colocar la frutilla picada y el azúcar, cocinar lentamente hasta obtener una consistencia espesa.



**Tabla 23**

RECETA: Tres leches de durazno		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tener todos los ingredientes pesados. Precalentar el horno.	Tres leches de durazno.	Tener cuidado con el chocolate. Tener cuidado con el perejil.

Tabla 24



UNIVERSIDAD DE CUENCA

fondo 1262

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Tres leches de durazno

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
150	Durazno picado	g	150	100%	3.00	3.00
120	Zumo de maracuyá	g	100	83%	0.50	0.50
c/n	Esencia de vainilla	c/n	c/n	100%	1.00	0.20
3	Ralladura de naranja	g	3	100%	0.25	0.25
2	ralladura de limón	g	2	100%	0.06	0.06
1	Perejil picado	g	1	100%	0.20	0.20
100	Azúcar	g	100	100%	0.50	0.25
50	Nuez	g	50	100%	2.00	2.00
50	Azúcar Impalpable	g	50	100%	1.25	0.35
50	Almendra molida	g	50	100%	2.00	2.00
35	Yema de huevo	g	35	100%	0.13	0.13
60	Huevo	g	60	100%	0.13	0.13
90	Clara	g	90	100%	0.26	0.26
35	Harina	g	35	100%	0.50	0.35
100	Crema de leche	g	100	100%	0.85	0.85
100	Chocolate	g	100	100%	2.00	2.00
75	Crema de leche	g	75	100%	0.85	0.85
75	Almíbar de durazno	g	75	100%		
75	Leche evaporada	g	75	100%	1.80	0.50
75	Leche condensada	g	75	100%	0.45	0.45
CANT. PRODUCIDA: 500 gr.						
CANT. PORCIONES: 5 de 100 gr. Costo por porción:2.70						

TÉCNICAS:**Salpicón de durazno:**

Picar el durazno en cuadros pequeños.

Sacar la pulpa de maracuyá y licuar, cernir. Rallar la naranja y limón, reservar.

El perejil picado finamente.

Finalmente todos los ingredientes los mezclamos y reservamos para poner en la copa.

Praliné:

Derretir el azúcar hasta que todo el azúcar se disuelva.

La nuez la trituramos y reservamos.

Finalmente colocamos el caramelo sobre la nuez troceada, dejamos enfriar y trituramos.

Crema batida:

Batir la crema punto letra y reservar.

Filigrana de chocolate:

Fundir el chocolate.

Colocar en lámina de acetato y dar la forma deseada.

Baño de tres leches:

Mezclar la leche condensada, leche evaporada, crema de leche y almíbar de durazno.

Mojar con esta preparación al bizcocho e ir colocando cada una de las preparaciones de forma alterna.



**Tabla 25**

RECETA: Cheesecake de tomate de árbol con salsa de chocolate y filigrana de chocolate		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tener todos los ingredientes pesados. Triturar la galleta.	Cheesecake de tomate de árbol con salsa de chocolate y filigrana de chocolate.	Tener cuidado al fundir el chocolate. La masa de galleta debe ser manejable.

Tabla 26



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Cheesecake de tomate de árbol con salsa de chocolate y filigrana de chocolate

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
125	Queso crema	g	125	100%	2.25	2.25
225	Crema de leche	g	225	100%	0.85	0.85
80	Azúcar Impalpable	g	80	100%	1.25	0.50
80	Puré de tomate	g	80	100%	1.00	1.00
50	Galletas María	g	50	100%	0.80	0.80
75	Mantequilla	g	75	100%	0.50	0.30
100	Chocolate blanco	g	100	100%	2.00	2.00
75	Chocolate negro	g	75	100%	2.00	2.00

CANT. PRODUCIDA: 500 gr.

CANT. PORCIONES: 5 de 100 gr. **Costo por porción:**1.93

TÉCNICAS:

Cheesecake de tomate de árbol:

Batir el queso crema con el azúcar impalpable. Adicionar la pulpa de tomate de árbol y batir. Por ultimo colocar la crema de leche y batir toda la preparación.

Hidratar la gelatina sin sabor para que solidifique y luego disolver la gelatina sin sabor, colocar en la preparación anterior y reservar.

Base de galleta:

Triturar las galletas, fundir la mantequilla. Colocar la mantequilla derretida en la galleta triturada y formar una maza.

Colocar la masa sobre el molde, luego añadir la mezcla del cheesecake y llevar al frio para su coagulación.

Salsa de chocolate:

Hervir la crema de leche y verter sobre el chocolate y mezclar con movimientos envolventes.

Filigrana de chocolate:

Templar el chocolate a baño maría. Una vez templado el chocolate dar la forma deseada con la ayuda de un acetato.



**Tabla 27**

RECETA: Irresistible de tomate de árbol		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tener todos los ingredientes pesados. Lavar todas las frutas y picarlas.	Irresistible de tomate de árbol.	Tener cuidado al adicionar la cantidad de ron. Tener cuidado al colocar la glucosa.

Tabla 28

UNIVERSIDAD DE CUENCA
Desde 1967

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Irresistible de tomate de árbol

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
55	Mantequilla	g	55	100%	0.50	0.30
60	Azúcar	g	60	100%	0.50	0.50
1	Ralladura de limón	g	1	100%	0.10	0.10
20	Harina	g	20	100%	0.50	0.35
60	Huevos	g	60	100%	0.13	0.13
45	Polvo de almendras	g	45	100%	2.00	2.00
3	Chispas de chocolate	g	3	100%	0.25	0.25
70	Puré de tomate	g	50	71%	1.00	1.00
25	Leche	ml	25	100%	0.75	0.30
45	Crema de leche	ml	45	100%	0.85	0.50
62	Chocolate semi amargo	g	62	100%	2.00	2.00
5	Glucosa	g	5	100%	2.00	2.00
45	Banana	g	25	56%	0.15	0.15
35	Fresas	g	25	71%	0.50	0.50
45	Kiwi	g	25	56%	0.50	0.50
45	Tomate de árbol	g	25	56%	0.50	0.50
25	Durazno	g	25	100%	1.00	1.00
15	Leche evaporada	ml	15	100%	1.75	0.60
8	Ron	ml	8	100%	2.00	2.00

CANT. PRODUCIDA: 500 gr.**CANT. PORCIONES:** 5 de 100 gr. **Costo por porción:** 3.47

TÉCNICAS:**Biscocho de tomate de árbol:**

Creinar la mantequilla con el azúcar.
Adicionar las almendras en polvo.
Agregar la harina y el huevo y colocar la ralladura de limón.
Mezclar y adicionar el puré de tomate de árbol, disponer un molde y decorar con chispas de chocolate y llevar al horno a una temperatura de 150 °C por 15 minutos.

Ganache de chocolate:

Hervir la leche, crema de leche y mantequilla.
Volcar la crema sobre el chocolate, disolver y agregar glucosa y mantequilla.

Frutas flameadas:

Lavar y cortar las frutas por la mitad.
Aparte calentar aceite y mantequilla con el azúcar y saltear las frutas.
Flamear y luego agregar la leche evaporada y reservar.



**Tabla 29**

RECETA: Mil hojas de tomate de árbol relleno de crema muselina y salsa de mora		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Tener todos los ingredientes pesados.</p> <p>Tener la masa previamente pesada y estirada.</p> <p>Estirar correctamente la masa.</p>	<p>Mil hojas de tomate de árbol relleno de crema muselina y salsa de mora.</p>	<p>Batir correctamente las claras a punto de nieve.</p> <p>Dejar reposar la masa.</p>

Tabla 30

UNIVERSIDAD DE CUENCA
founded 1962

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Mil hojas de tomate de árbol relleno de crema muselina y salsa de mora						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U
250	Leche	ml	250	100%	0.75	0.25
60	Yemas	g	60	100%	0.26	0.26
435	Azúcar	g	435	100%	0.50	0.50
30	Almidón de maíz	g	30	100%	0.50	0.50
125	Mantequilla	g	125	100%	0.50	0.50
2	Esencia de vainilla	ml	2	100%	1.00	0.35
90	Puré de tomate de árbol	g	70	77%	1.00	1.00
80	Claros de huevo	g	80	100%	0.38	0.38
70	Pulpa de tomate de árbol	g	50	71%	1.00	0.50
120	Moras	g	100	83%	0.75	0.75
85	Vino tinto	ml	85	100	2.00	2.00
150	Harina	g	150	100%	0.50	0.50
75	Agua	ml	75	100%		
3	Sal	g	3	100%	0.45	0.25
100	Mantequilla fría	g	100	100%	2.00	2.00
CANT. PRODUCIDA: 500 gr.						
CANT. PORCIONES: 5 de 100 gr. Costo por porción:2.18						

TÉCNICAS:**Crema muselina de tomate de árbol:**

Hervir la leche con la mitad del azúcar y la pulpa de tomate de árbol.

Aparte mezclar las yemas con la otra mitad del azúcar y la esencia de vainilla.

Agregar la mitad de la leche hervida a las yemas para temperar, agregar todo a la leche y volver al fuego a baja temperatura hasta que tome una consistencia ligeramente espesa.

Espumilla de tomate de árbol:

Batir las claras y agregar poco a poco el azúcar hasta que forme picos.

Adicionar la pulpa de tomate de árbol.

Mezclar con movimientos envolventes.

Salsa de mora:

Cocinar las moras con azúcar, vino tinto hasta que la preparación espese.

Hojaldre:

Mezclar el harina, mantequilla, agua y sal.

Formamos una masa y reposar por 10 minutos.

Estiramos la masa y colocamos la mantequilla fría y tapamos para estirar la masa.

Hacer dos dobles a la masa y reposar por un tiempo de 10 minutos.

Finalmente estiramos la masa y hacemos el último doblado y llevamos al frío.



3.2. Evaluación de los postres

Los postres elaborados en base a frutas tradicionales fueron puestos a consideración de un equipo de expertos, quienes los calificaron con una puntuación de 1 a 5, considerando para ello aspectos como: la combinación de los sabores, la combinación de los colores, la textura del postre, y el montaje. En las tablas que se presentan a continuación se pueden observar las calificaciones que se le otorgó a cada uno de los postres presentados, así como la calificación promedio general:

Tabla 31. Evaluación de la gelatina de mora

1. Gelatina de mora					
Ítem	Calificador 1	Calificador 2	Calificador 3	Total	Promedio
Combinación de sabor	2	4	3	9	3
Combinación de los colores	5	5	3	13	4,33
Textura del postre	5	4	3	12	4
Montaje	4	4	3	11	3,66
Promedio Total					3,74

Fuente: Hoja de evaluación de postres

Tabla 32. Evaluación al Cheesecake de tomate

2. Cheesecake de tomate					
Ítem	Calificador 1	Calificador 2	Calificador 3	Total	Promedio
Combinación de sabor	5	5	5	15	5
Combinación de los colores	5	4	5	14	4,66
Textura del postre	5	5	5	15	5
Montaje	5	4	4	13	4,33
Promedio Total					4,75

Fuente: Hoja de evaluación de postres

Tabla 33. Evaluación al caviar de fresa y arroz con leche

3. Caviar de fresa y arroz con leche					
Ítem	Calificador 1	Calificador 2	Calificador 3	Total	Promedio
Combinación de sabor	5	4	4	13	4,33
Combinación de los colores	4	4	4	12	4
Textura del postre	5	4	3	12	4
Montaje	4	4	3	11	3,66
Promedio Total					4

Fuente: Hoja de evaluación de postre

Tabla 34. Evaluación a las tres leches de durazno

4. Tres leches de durazno					
Ítem	Calificador 1	Calificador 2	Calificador 3	Total	Promedio
Combinación de sabor	5	5	5	15	5
Combinación de los colores	5	5	4	14	4,66
Textura del postre	5	5	4	14	4,66
Montaje	5	4	4	13	4,33
Promedio Total					4,66

Fuente: Hoja de evaluación de postres

Tabla 35. Evaluación al mousse de babaco

5. Mousse de babaco					
Ítem	Calificador 1	Calificador 2	Calificador 3	Total	Promedio
Combinación de sabor	4	3	4	11	3.66
Combinación de los colores	5	3	4	12	4
Textura del postre	5	4	3	12	4
Montaje	5	3	4	12	4
Promedio Total					3.99

Fuente: Hoja de evaluación de postres

En base a los resultados obtenidos por cada uno de los postres se puede observar que es el Cheesecake de tomate el postre que recibió la mejor calificación (4.75 / 5), seguido del tres leches de durazno (4.66 / 5), el caviar de fresa y arroz con leche (4 / 5), el mousse de babaco (3.99 / 5) y la gelatina de mora (3.77 / 5). Las observaciones de los degustadores nos permitieron considerar ciertos aspectos que pueden ser mejorados en la versión final de los postres que se presentan en el presente estudio.



Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

En base a los objetivos planteados al principio del presente trabajo se obtienen las siguientes conclusiones:

- Posterior al análisis de las frutas seleccionadas, se consideró su sabor, textura, color, duración, así como sus características organolépticas; obteniéndose que el babaco posee un sabor que va desde lo delicado hasta lo dulce, el durazno tiene la piel lisa y aterciopelada y su carne varía según la especie, al ser una fruta muy carnosa y dulce, es ideal para preparar compotas, dulces, yogurt, helado, bebidas, etc. La frutilla, por su parte, contiene pequeñas cantidades de hidratos de carbono, ya que posee una reducida cantidad de azúcar y calorías, otorga un exquisito sabor en pasteles, postres, helados, dulces y su color da un toque importante en la presentación de algún plato. El tomate de árbol se caracteriza porque su sabor es diferente a las que ya se han visto, puesto que es una mezcla entre lo ácido con lo dulce, aunque varía según el punto de maduración y la variedad del fruto. Finalmente, la mora posee un sabor agri dulce y puede ser consumida en estado natural o preparada.
- Se desarrollaron nuevas técnicas innovadoras en base a la creación y presentación de los postres, considerando las actuales tendencias de repostería. Así, se diseñaron postres como: Mousse de babaco con red velvet cake y salsa de chocolate, Suspiro de menta con crema rellena de babaco y nuez, Babarois de babaco con biscuit de vainilla, crema de fresas y filigranas de chocolate, Mousse de chocolate blanco con bizcocho de fresa y helado de fresas y crioustillán de fresas, Gelatina de naranja acompañada de arroz de leche y caviar de fresas, Cremoso de caramelo con espagueti de frutilla y crambel de chocolate, Deconstrucción de tiramisú de mora, Trilogía de mora, Alaska de moras, Durazno de tres texturas, Canelones de durazno, Cheesecake de tomate de árbol con salsa de chocolate y filigrana de chocolate, Irresistible de tomate de árbol, Mil hojas de tomate de árbol relleno de crema muselina y salsa de mora.



- Los postres elaborados en base a frutas tradicionales se pusieron a consideración de un equipo de expertos, quienes los calificaron con una puntuación de 1 a 5, considerando para ello aspectos como: la combinación de los sabores, la combinación de los colores, la textura del postre, y el montaje. En base a los resultados obtenidos por cada uno de los postres se puede observar que es el Cheesecake de tomate el postre que recibió la mejor calificación, seguido del de tres leches de durazno, el caviar de fresa y arroz con leche, el mousse de babaco y la gelatina de mora. Las recomendaciones de los degustadores permitirá considerar ciertos aspectos que pueden ser mejorados en el futuro.



Recomendaciones

- Se recomienda tener mucho cuidado a la hora de preparar los postres, especialmente con la mora, debido a su acidez y amargor, lo cual no permite elaborar los postres un día antes, ya que el postre se vuelve rancio por las características propias de la fruta.
- Se sugiere analizar la textura, sabor, color del tomate de árbol, ya que es una fruta que posee un poco de acidez y su sabor no es muy fuerte. Con respecto a su color, este es un poco pálido, lo que debe tenerse en cuenta al momento de elaborar un postre.
- Se recomienda realizar un estudio de cada una de las características de las frutas, puesto que cada una de ellas no puede ser utilizada con cualquier acompañante, debido a sus propiedades y características particulares.



BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- Armendáriz, J. L. (2013). *Gastronomía y nutrición*. Madrid: Ediciones Paraninfo.
- Astudillo, L. (2012). *Historia, características y técnicas del pastillaje: propuesta de decoraciones innovadoras*. Cuenca, Ecuador: Universidad de Cuenca.
- Ávila Granados, J. (2003). *El libro de la repostería tradicional*. Barcelona: Ediciones Robinbook.
- Baraona, M., & Sancho, H. (1998). *Manzana, melocotón, fresa y mora*. San José, Costa Rica: Editorial Universal Estatal a Distancia.
- Beltrán, J. (10 de Abril de 2015). *Las nuevas tendencias de la cocina ecuatoriana se muestran en un festival en Cuenca*. (Diario el Comercio) Recuperado el 6 de Junio de 2015, de [elcomercio.com: http://www.elcomercio.com/actualidad/cuenca-azuay-gastronomia-alimentos-chefs.html](http://www.elcomercio.com/actualidad/cuenca-azuay-gastronomia-alimentos-chefs.html)
- Calero, D. (2011). *Estudio de la naturaleza química de los compuestos volátiles de aromas: identificación de aquellos presentes en varias especies frutales endémicas del Ecuador*. Quito: Universidad Politécnica Salesiana.
- Calero, V. (2010). *Estudio de prefactibilidad para la producción de mora (Rubus lanciniatus) variedad brazos, en Atuntaqui-Imbabura*. Quito: Universidad San Francisco de Quito.
- Castro Guerrero, J. (2010). *Investigación de la cultura gastronómica del cantón Arenillas, provincia del Oro, para el fortalecimiento del sector turístico*. Riobamba, Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Comercio, D. E. (2015). *Las nuevas tendencias de la cocina ecuatoriana se muestran en un festival en Cuenca*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/cuenca-azuay-gastronomia-alimentos-chefs.html>
- Cordero, A. (8 de Junio de 2013). *Dulces y bebidas tradicionales de Cuenca, Gualaceo y Paute elaborados con frutas*. Obtenido de [dspace.ucuenca.edu.ec: http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1561/1/tgas6.pdf](http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1561/1/tgas6.pdf)



- Cordero, A. L. (2010). *Dulces y bebidas tradicionales de Cuenca, Gualaceo y Paute, elaborados con fruta*. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1561/1/tgas6.pdf>
- Díaz, F. (2011). *Los postres a base de frutas*. Obtenido de [http://www.csi-csif.es/andalucia/modules/mod_ense/revista/pdf/Numero_38/Francisco O%20DIAZ%20RAMIRO_1.pdf](http://www.csi-csif.es/andalucia/modules/mod_ense/revista/pdf/Numero_38/Francisco%20Diaz%20Ramiro_1.pdf)
- Díaz, J. (2004). *Descubre los frutos exóticos*. Madrid: Ediciones Norma.
- El Comercio. (2011). *Cuatro tipos de moras tiene el país*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/cuatro-tipos-de-moras-pais.html>
- El Comercio. (2011). *El durazno es demandado por su valor nutritivo y su sabor*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/durazno-demandado-nutritivo-y-sabor.html>
- El Tiempo. (2015). *El durazno es vital para el organismo*. Obtenido de <http://www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/164806-el-durazno-es-vital-para-el-organismo/>
- Farinango, M. (2010). *Estudio de la fisiología postcosecha de la mora de castilla (rubus glaucus benth) y de la mora variedad brazos (rubus sp.)*. Quito: Escuela Politécnica Nacional.
- Flores, J. M. (2008). *Estudio del capulí e introducción en la cocina de la sierra ecuatoriana*. Quito, Ecuador: Universidad Tecnológica Universal.
- Franco, G., & Giraldo, M. (2011). *El cultivo de la mora*. Obtenido de http://www.agronet.gov.co/www/docs_si2/Cultivo%20de%20la%20mora.pdf
- García, D., & Navarro, V. (2007). *Elaboraciones básicas para pastelería-repostería*. Vigo: Ideas propias.
- Gastronomía y Cía. (2012). *La presentación de los platos del Reino Unido es lamentable*. Recuperado el 8 de Junio de 2015, de [gastronomiaycia.com: http://www.gastronomiaycia.com/2015/05/11/la-presentacion-de-los-platos-de-los-restaurantes-del-reino-unido-es-lamentable/](http://www.gastronomiaycia.com/2015/05/11/la-presentacion-de-los-platos-de-los-restaurantes-del-reino-unido-es-lamentable/)
- Gómez, M. (2007). *La comida en Japón y La antropología de la alimentación*. Barcelona, España: UOC.



- Gutiérrez de Alva, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. México D.F.: Red Tercer Milenio S.C.
- Hernando, A. (2012). *Cocina Creativa*. Obtenido de http://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452_M.pdf
- Hidalgo, N., Varga, F., & Cornejo, F. (2010). *Estudio de diferentes agentes Osmóticos en la transferencia de masa y vida útil en el babaco deshidratado*. Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/7643/1/Estudio%20de%20Diferentes%20Agentes%20Osm%C3%B3ticos.pdf>
- Larraga, I., & Suárez, L. (2011). *Evaluación de dos tipos de Poda y tres instructores de Brotación en el cultivo de durazno (Prunus pérsica. L) Variedad conservero amarillo y determinación de sus estados fenológicos, en dos localidades*. Cotopaxi, Ecuador: Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Larrea, Jaime Andrés. (2002). *El libro de la fertilización química y orgánica en el tomate de árbol*. Tumbaco, Ecuador: Universidad Central del Ecuador.
- López, I., Carvajal, M., & Macas, P. (2010). *Proyecto de inversión para la elaboración y comercialización de un dulce a base de frutas no tradicionales en el mercado de Guayaquil*. Recuperado el 6 de Junio de 2015, de [dspace.espol.edu.ec: http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/14793/1/%E2%80%9CPROYECTO%20DE%20INVERSION%20PARA%20LA%20ELABORACION%20Y%20NEGOCIOS.pdf](http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/14793/1/%E2%80%9CPROYECTO%20DE%20INVERSION%20PARA%20LA%20ELABORACION%20Y%20NEGOCIOS.pdf)
- Luna, Y. (2012). *Obtención de Quitosano a partir de Quitina para su empleo en conservación de frutillas y moras*. Quito: Universidad Central del Ecuador.
- Nestlé. (s.f.). *Recetario*. Obtenido de <http://www.iniap.gob.ec/nsite/images/documentos/RECETARIO%20INIA P-NESTL%C3%89%202010.pdf>
- Patiño, Víctor. (2002). *Historia y dispersión de los frutales nativos del Neotrópico*. Cali, Colombia: Centro Internacional de Agricultura Tropical.
- Pazos Carrillo, S. (2010). *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina*



- tradicional y formas de preparación*. Quito, Ecuador: Universidad Andina Simón Bolívar.
- Revelo, J., Pérez, E., & Maila, M. (2011). *El cultivo de tomate de árbol*. Obtenido de http://www.iniap.gob.ec/nsite/images/documentos/Cultivo%20tomate_e_cologico.pdf
- Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud. (2011). *Propiedades Funcionales de las Antiocianinas*. Durango, México: Universidad Juárez del Estado de Durango.
- Rodríguez, M. C. (2013). *Estudio de la chirimoya y propuesta de repostería de autor*. Quito, Ecuador: Universidad Internacional del Ecuador.
- Rubio, G. (2014). *Investigación de la mora y propuesta gastronómica*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.
- Sánchez, A., & Rey, L. (2012). *Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos*. Antequera, Málaga, España: Innovación y Cualificación.
- Saquinaula, Á. (2009). *Diagnóstico de la situación de los frutales caducifolios en la comunidad de Dacte del cantón Sigsig*. Cuenca, Ecuador: Universidad del Azuay.
- Sindicato de Oficios Varios. (2013). *Terminología básica en pastelería*. Obtenido de <http://www.cnt.es/sites/default/files/Terminolog%C3%ADa%20b%C3%A1sica%20en%20pasteler%C3%ADa%20y%20reposter%C3%ADa%20-%20Curso%20Reposter%C3%ADa%20vol.%205%20de%205%20-%20CNT%20Cartagena.pdf>
- Tecnoproductos Ocampo. (2012). *Cremor tartaro (bitartrato de sodio y potasio)*. Obtenido de http://tecnoproductos.com/uploads/files/CREMOR_TARTARO.pdf
- Tobar, M. (2008). *Análisis de Competitividad de los productores de babaco de San Pablo de Tente (Saraguro, Loja) con enfoque de agrocadena*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar.
- Últimas noticias, e. D. (2011). *Babaco, primo de la papaya*. Obtenido de <http://www.ultimasnoticias.ec/noticias/6714-babaco-primo-de-la-papaya.html>



- Universidad Nacional del Nordeste. (2013). *Familia Rosaceae*. Obtenido de <http://exa.unne.edu.ar/biologia/diversidadv/documentos/ANGIOSPERMAS/Rosaceas/Eurosides%20I/3-Clado%20de%20los%20fijadores%20de%20Nitr%F3geno/4-Rosales/4-Rosaceae.pdf>
- Vasco, K. (2013). *Investigación de la repostería y confitería tradicional de la ciudad de Quito y elaboración de un recetario*. Quito, Ecuador: Universidad Internacional del Ecuador.
- Vásquez, M. (2009). *Las recetas de la repostería tradicional cuencana, en la primera década del siglo XXI*. Recuperado el 18 de Mayo de 2015, de dspace.ucuenca.edu.ec: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/16717>
- Zhiminaiceal, E. (2010). *Evaluación de la eficiencia del control de dos (2) productos alternativos en el manejo de altas de moscas de la frutapa en duraznos (*Prunus persicae*. L)*. Cuenca, Ecuador: Universidad del Azuay.

ANEXOS

Foto 1. Degustación de los postres innovadores



Foto 2. Degustación



Foto 3. Mousse de babaco



Foto 4. Deconstrucción de tiramisú

